

Džem od šljiva (9)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** šljiva
- **500 g** šecera
- **1** limun
- **1** vanilin šecer

Priprema

Šljive oprati i ocistiti od košpica. U vecu šerpu staviti red sljiva, red šecera, malo vanilinog šecera i sok od limuna pa opet šljive pa šecer pa vanilin šecer, sok od limuna i sve tako dok ne potrošite sve šljive. Ostaviti da o odstoji jedan dan, ako nemate vremena moze i jedan sat da odstoji.

Staviti na šporet da uzavri. Kada uzavri posle neprestajno miješati dok se ne zgusne. Skloniti sa šporeta kada i kada se ohladi sipati u tegle.

Savet