

## *Džem od kajsija*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6 kg**ocišćenih kajsija
- **3,6 kg**šecera

### **Priprema**

Kajsije operite, ocistite od koštica pa ih stavite u šerpu. Red kajsija, red šecera, i tako redom dok ne potrošite sve kajsije i sav šecer. Otprilike ide 600 grama šecera na 1 kg kajsija. Ako su kajsije kisele možete povećajte kolicinu šecera. Ostavite kajsije da odstoje preko noci ili bar 6 do 7 sati da puste sok i da se šecer istopi. Kuvati na jacoj vatri oko 40 minuta. Skloniti sa šporeta i mešajte i varjacom oko 20 minuta. Po potrebi i duže, da se sadržaj zgusne. Sipati u ciste tegle, zatvoriti, pa tegle okrenuti. Tegle možete i da pasterizujete na 90 stepeni sat i po vremena. Priprema džema je gotova, verujte mi caroban je.

### **Savet**