

Džem od kajsije



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 teglica**kajsije
- **10 kg**šecera
- **1 kesica**limuntusa

Priprema

Oprati kajsije i ocistiti od koštica. Kajsije staviti u šerpu za kuvanje i dodati šecer i limuntus. Sastojke izgnjeciti rukom. Kuvati kajsije uz stalno mešanje oko 120 min. Vreo skuvanji džem sipati u tegle i odmah zatvoriti tegle. Tegle okrenuti sa poklopcem dole 5 minuta da bi se vakumirale, a potom vratiti u normalan položaj. Pokriti tegle stolnjakom i ostaviti da miruju.

Savet