

Džem od ringlova



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** ringlova
- **200 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecer

Priprema

Šljive operite i ocistite od koštica. stavite u lonac i pustite da se zagreju.

Smanjite vatru, dodajte šecer i vanilin šecer i kuvajte, uz povremeno mešanje.

Kuvajte par sati dok se voce ne ukuva da bude gusto.

Džem onako vruć sipajte u tegle do vrha, zatvorite poklopcem i svaku teglu okrenite naopako. Pokrite i ostavite da se ohlade. Tegle sada vratite u normalan položaj i odložite u ostavu.

Savet

Iako je korišćena mala količina šeera, nije potreban konzervans jer na ovaj način se tegle vakumiraju i mogu da dugo da stoje, i po par godina. Međutim, kada teglu otvorite uvajite je u frižideru i upotrebite za nekih 10-tak dana, jer će da se ubia. Od ove količine se dobiju 3 velike i 1 mala tegla.