

Džem od jagoda (12)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**jagoda
- **500 g**šecera
- **1/2 kesic**elimuntusa
- **1 kesic**avanilin šecera
- **2 kesice**želatina

Priprema

Jagode oprati i odstraniti zeleni deo. Staviti u veci lonac ili šerpu i posuti šecerom. Ostaviti jagode da stoje par sati da puste sok. Ovaj postupak možete da preskocite ako nemate vremena da cekate.

Staviti lonac na ringlu i zagrevajte do kljucanja. Smanite temperaturu i kuvajte oko 1,5 sat uz mešanje povremeno.

Sada štapnim mikserom usitniti jagode u kašu. Dodajte vanilin šecer i limuntus i vratite na ringlu. im pocne ponovo da kuva dodajte želatin koji prethodno malo pokvasite da nabubri a onda dodajte par kašika vrelog džema i sve sipajte u lonac sa džemom. Promešajte i ostavite još desetak minuta da kuva. Isključite ringlu i neka vam lonac bude na toploj ringli dok sipate džem u tegle.

Tegle pripremite unapred. Sterilišite ih u vrucoj rerni kao i poklopce. Džem sipajte onako vruc do vrha tegle.

Zatvorite poklopcem i okrenite teglu naopako. Pokrite tegle kuhinjskom krpom i ostavite da se ohlade. Tada tegle vratite u prvobitni položaj i odložite u ostavu za zimu.

Savet

Koliinu voa možete da poveate po vašoj želji i potrebama. Zatvorene tegle okretanjem naopako povuku vakum i nije potrebno dodavati konzervans. Na ovaj nain džem može da vam stoji do sledee sezone pa i duže, pod uslovom da ga ne pojedete odmah.