

Džem od malina (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**malina
- **1,5 kg**šecera

Priprema

Oprane maline staviti u šerpu, red malina red šecera. Poklopiti i ostaviti da odstoji nekoliko sati u frižideru. Staviti na ringlu i kuvati na umerenoj temperaturi.

Ako se napravi pena, skinuti je. Ukuvati uz neprestano mesanje. Staviti malo dzema na tanjiric, ohladiti i proveriti gustinu. Dok se mesa deluje da je redak, ali kad se ohladi, stegne se.

Tegle sterilisati tj. staviti u rernu, ukljuciti na 100C i posle pola sata ih izvaditi.

Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti pune tegle u iskljucenu rernu, da odstoje pola sata. Izvaditi ih, zatvoriti, uviti ih u peškir i ostaviti da se tako skroz ohlade.

Prijatno!

Savet