

Džem od trnjina



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kaše od trnjina
- **200 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecer

Priprema

Najpre dobro operite trnjine. Sipajte vodu i kuvajte ih dok ne omekšaju. Ohladjene trnjine ispasirajte i dobit ćete gustu kašu. Kaši dodajte malo soka da bude reā. Dodati šecer i jednu kesicu vanil šecera. Kuvati džem na tihoj vatri uz povremeno mešanje dok je kaša reā. Kad se kaša zgusne neprestano mešajte. Kad je dovoljna gustina po vašem ukusu sipajte u vruće tegle, tegle umotajte i tako ostavite da se ohlade. Od ove količine kaše izašla mi je teglica od pola kilograma. Ako pravite džem od veće količine trnjina šecer odredite sami po vašem ukusu.

Savet

Zdravo pomalo zaboravljeno voće.