

Džem od drenjina



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** l pasirane drenjine za spremanje džema
- **4 kg** šećera
- **3 kesice** vanilin šećera

Priprema

Pasirane drenjine za spremanje džema sipati u veliku šerpu.

Sipati šećer i promešati.

Kuvati na umerenoj temperaturi uz povremeno mešanje. Kad postane gušće, dodati vanilin šećer i kuvati do kraja uz stalno mešanje.

Džem je gotov kad se kap na tanjiricu ne razliva već čvrsto stoji. Ili izvaditi kašiku džema, staviti na tanjiric, ohladiti i proveriti gustinu. (Voditi računa da se ne prekuva. Kad se ohladi, bude mnogo gušći.)

Oprane i suve tegle staviti u rernu, uključiti na 100 C, posle oko pola sata izvaditi tegle, staviti da se malo prohlade, nekoliko minuta.

Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti tegle u isključenu (a još toplu) rernu da odstoje oko pola sata.

Izvaditi, dobro ih zatvoriti, uviti u peškiri i ostaviti da se tako skroz ohlade.

Savet

Doma?u kasu je teže napraviti, ima dosta posla, ali je ukus džema fantastičan. Može se praviti i nekuvan džem. Druga varijanta je ova, kupiti gotovu kasu i kuvati. I ovaj ukus je zaista lep.