

# **Džem od drenjina**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

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

## **Priprema**

Pasirane drenjine za spremanje džema sipati u veliku šerpu.

Sipati řecer i promešati.

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

Džem je gotov kad se kap na tanjiricu ne razliva vec cvrsto stoji. Ili izvaditi kašiku džema, staviti na tanjirc, ohladiti i proveriti gustinu. (Voditi racuna da se ne prekuva. Kad se ohladi, bude mnogo gušci.)

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti 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 iskljucenu (a još toplu) rernu da odstoje oko pola sata.

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

## **Savet**

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