

Džem od jagoda (13)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg jagoda**
- **2500 g šecera**
- **1 kesica limontusa**

Priprema

Jagode dobro operite, skinite im peteljke i stavite u vecu šerpu za kuvanje. Kuvajte desetak minuta, a onda u 2-3 navrata dodajte šecer. Nastavite kuvanje uz povremeno mešanje. Ukoliko pocne da se pojavljuje pena pri vrhu, obavezno je izvadite kašikom. Džem ce brzo poceti da se zgušnjava i potreбno je neprestano mešanje. Da biste proverili gustinu, izvadite kašikom malo soka na tacnu, stavite u frižider i ukoliko vidite da je dobio gustinu, nešto više od gustine meda, džem je gotov. Još vruc džem sipajte u vruće sterilisane tegle u rerni na 100-120 stepeni. Odmah ih zatvarajte original poklopцима i "ušuškajte" u neko cebe ili sl. Kada se tegle potpuno ohlade, smestite ih u ostavu.

Savet