Džem od šljiva turgunja

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6,5 kg**ocišcenih šjiva turgunja
- **1,75 kg**šecera
- **2** vanil šecera
- **2** dobro oprana limuna

Priprema

Oprati i ocistiti od kostica sjive. Sipati ih u odgovarajucu šerpu (mogu se malo usitniti stapnim mikserom) i polovinu šecera. Staviti na jacu vatru da prokljuca, a onda smanjiti na tisu vatru.

Kuvati i povremeno mešati varjacom. Masa ce u pocetku biti malo tecnija jer je takva vrsta šljiva.

Ako se želi ubrzati kuvanje da tecnost što pre ispari može se kuvati i na malo jacoj vatri, ali se tad mora stalno mešati da ne zagori.

Kad tecnost ispari i masa bude gušca dodati drugi deo šecera, vanil šecer i sok od limuna. Kuvati još 15-20 minuta.

U meuvremenu tegle sterilisati u rerni na 100'C.

Gotov džem sipati u vruce tegle, uz pomoc krpe dobro zatvoriti poklopcem i naglo okrenuti na dole tj. na poklopac i tako ostaviti da stoje tegle sat vremena.

Posle tog vremena okrenuti tegle da poklopci budu gore. Ostaviti džem da se sasvim ohladi pa ga onda staviti na hladno i tamno mesto.

Od ove mere dobila sam 6 teglica po 380 g i 4 tegle od 800 g.

Savet

Dzem od šljiva turgunja se redje kuva ali verujte veoma je ukusan, a bojom pre podsea na džem od malina ili jagoda. One su malo kiselije od drugih vrsta šljiva pa ko voli može dodati još šeera. Ovakav nain spremanja je zdrav jer nema konzervansa ni limuntusa, a pasterizuje se okretanjem tegli prilikom ega masa zapee poklopac i nema kvarenja.