

Džem od breskvi (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1250 g** svežih breskvi
- **500 g** šecera
- **1 kesica** džemfiksa 2:1
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Breskve oljuštite, iseckajte na kocke pa ih izmiksajte štapnim mikserom.

Džemfiks sipajte u ciniju pa ga pomešajte sa 2 kašike šecera (oduzetih od 500 gr) i vanilin šecer. To umešajte u breskve. Kuvajte na jakoj vatri neprestano mešajući dok ne provri.

Kada provri kuvajte 1-2 minuta, a zatim sipajte preostali šecer i dalje kuvajte dok se šecer ne istopi oko 1-2 minuta.

Sipajte u tegle. Zatvorite ih pa okrenite naopacke da stoje 5 minuta, a zatim ih okrenite.

Savet