Džem od kupina

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**kupina
- **250 g**šecera
- **1 kašicica** cimeta
- **2** vanilin šecera
- **1/2**limuna - sok

Priprema

Kupine oprati pod mlazom vode. U oceene dodati šecer, promešati i ostaviti preko noci u frižider. Sutra dan ih prokuvati 5 minuta i propasirati. Kome ne smetaju koštice ne mora ni pasirati. Dodati sve ostale sastojke i kuvati do željene gustine. Ja sam kuvala jedno pola sata na blagoj temperaturi. Za to vreme rernu ukljuciti na 100 stepeni i staviti tegle da se ugreju. Poklopce prokuvati u vodi. Sipati u zagrejane tegle i zatvoriti.

Savet

ko voli slae može i više šeera. Naravno može i manje ko ne voli, a može i žuti šeer od trske.