

Kajsijski džem



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kajsijski džem
- **800 g** šecera
- **2 kesice** vanilin řecera

Priprema

Kajsijske prve ocistiti od koštica, zatim ih preseci na pola. Staviti u veliku šerpu, dodati šećer i vanilin řečer i kuvati 20 minuta na najjacoj vatri. Kuvati još sat ipo vremena na tihoj vatri.

Džem je gotov, kada se ne lepi za dno šerpe.

Savet

Može se dodati i malo limuna ili limuntusa, da ne pocrni. Prijatno.