Džem od jagoda i aronije



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**jagoda
- **500 g**aronije
- **2 kg**šecera

Priprema

Imala sam zamrznute jagode sa šecerom, ostavila sam ih da se led otopi. Ovako pripremljene jagode sipajte u šerpu u kojoj ce se kuvati. Stavite šerpu na tihu vatru, ja imam šporet *smederevac*, uživanje je kuvati na njemu. Kuvajte jagode i povremeno mešajte drvenom varjacom. Kada džem bude na pola kuvanja dodajte aroniju. Nastavite sa mešanjem. Kada iza varjace ostane trag, vidi se dno šerpe, džem je kuvan.

Istovremeno sam na isti nacin sa istim merama kuvala i džem od šljiva. Šljive su bile sveže, samo su pošecerene ostale da prenoce i otpuste sok.

Dok se džem kuva pripremite tegle, stavite ih u rernu da budu tople. Vreo džem sipajte u tople tegle, zatvorite metalnim poklopcima, odložite ih u kartonsku kutiju koju dobro *ušuškate* u cebe. Ostavite tako da se ohladi.

Hladne tegle odložite na stalno mesto boravka.

Savet