

Džem od jagoda



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg jagoda
- 800 g šecera
- 1 limun

Priprema

Jagode oprati, ocistiti i staviti u posudu. Dodati limunov sok i kuhati do kljucanja, uz stalno miješanje.

Kada smesa provri, postupno dodavati šecer i kuvati uz cesto mešanje, do gustoce meda oko sat vremena.

Vruc džem staviti u tople staklene tegle, zatvoriti ih celofanom i umotati u pokrivač, da se hlade do sledeceg dana.