

RECEPT MEDO.HR

Autor: Tihana Strawberry soup

Domaći džem od jagoda



BILJEŠKE

SASTOJCI

(za 5-6 manjih teglica)

2 kilograma jagoda
oko 300 grama šećera
želin

PRIPREMA

1. Jagode oprati i očistiti. Mi koristimo domaće jagode koje su sitnije od onih kupovnih pa ih niti ne režemo. Ako više volite, narežite ih na manje komade ili izmiksajte u blenderu.
2. Stavite u lonac kuhati jagode sa šećerom. Kuhati polako i pritom sa žlicom skidati pjenu koja gore nastaje. Jagode se kuhaju kratko, najviše 30 minuta, a može i manje.
3. Nakon kuhanja na tu količinu jagoda i šećera dodati oko trećinu vrećice želina.
4. Nakon dodatka želina, prokuhati još cca 7 minuta.
5. Džem lijevati u vruće, sterilizirane teglice.