

Džem od jagoda sa roze vinom

Interesanta kombinacija ukusa

oko 5 Tegli



Jednostavno

Vreme pripreme 20 Min.



Sastojci:

Sastojci:

800 g jagoda

200 ml vina roze

1 kesica Dr. Oetker Džemfixa 2:1

500 g šećera

1 Priprema:

Jagode operite, očistite, isecite na kockice. Izmerite 200 ml roze vina.

2 Postupak:

Voće i vino stavite u veliki lonac. Džemfix 2:1 najpre promešajte sa 2 kašičice šećera, potom dodajte u voće i vino te dobro promešajte. Voćnu masu uz stalno mešanje zakuvajte na jakoj vatri. Čim sve uz mešanje provri, dodajte preostali šećer. Mešajući kuvajte najmanje 3 minuta. Eventualno skinite penu i odmah potom sipajte u teglice. Zatvorite poklopcima s navojem, okrenite naopačke i pustite da odstojte otprilike 5 minuta na poklopcu.