



JERNEJ KITCHEN

MARELIČNI DŽEM Z VANILIJO

Preprost marelični džem, pripravljen enostavno in v manj kot eni uri. Odlična sladka ozimnica za na kruh ali v sladice. Hitro in slastno.

ZA 5 LITROV DŽEMA
PRIPRAVA: 40 MINUT

MARELIČNA MARMELEDA Z VANILIJO

4 kg svežih marelic, razkoščičenih

1 kg sladkorja

2 vaniljeva stroka

1 limona

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

kuhinjski nož

večji lonec

kuhalnica

PRIPRAVA

Marelice razkoščičimo in jih narežemo na enakomerne, majhne koščke. Shranimo približno 10 koščic. Te zavijemo v krpo in jih zdrobimo s pomočjo kladiva. Trdo lupino zavržemo, notranje seme pa shranimo.

DŽEM SKUHAMO

V večji lonec damo koščke marelic, sladkor, približno 10 semen marelic, postrgana vaniljeva semena in prazni vaniljevi palčki. Zmes zavremo in kuhamo 25 minut na srednje močnem ogenju. Pazimo, da redno premešamo. Pečico segrejemo na 100°C, na pladenj položimo čiste kozarčke in pokrovčke, te pa postavimo v pečico za 15 minut.

SHRANJEVANJE

Džem odstavimo z ognja, dodamo sok ene limone, premešamo ter napolnimo v kozarce. Tesno zapremo ter pustimo, da se počasi ohladijo.