

# Džem od borovnica



**Vrijeme pripreme: 30 minuta**

**Potrebni sastojci za 4-5 manjih teglica od 300 ml:**

- 1100 g borovnica (zaleđene ili svježe)
- 350 g šećera
- 1 limun (sok i rendana korica)
- 15 listova matičnjaka
- 1 vrećica Dr. Oetker džemfiksa 3:1

## **Priprema:**

Listiće matičnjaka sitno isjeckati. Koricu domaćeg limuna narendati. Sjeckani matičnjak i koricu rendanog limuna samljeti sa dijelom šećera u električnom mlinčiću za kafu.

U odgovarajućoj šerpi pomiješati borovnice sa mješavinom 2 kašike šećera i džemfiksom. Staviti na jaču vatru da se zagrijava uz stalno miješanje. Dodati i sok 1 limuna. Kad smjesa prokuha dobro usitniti štapnim mikserom i dodati ostatak šećera i mljeveni šećer sa matičnjakom i koricom limuna. Kuhati 3 minuta uz stalno miješanje.

Smaknuti sa šporeta i u sterilne zagrijane teglice sipati džem (čiste teglice zagrijati u retni na 100°C).

Zatvoriti odgovarajućim poklopcem i okrenuti naopako oko 5 minuta te vratiti u prvobitni položaj.

Kad se potpuno ohladi džem čuvati na tamnom i hladnom mjestu.

Prijedlog: Palačinke sa džemom od borovnica i Dr. Oetker Limun šećerom.

Prijatno!