

## **Džem od smokvi**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je;**

- **2,5 kg smokvi**
- **1 kg šecera**
- **1 limun**
- **250 ml vode**

### **Priprema**

Smokve oprati, osjeci peteljku i isjeci na manju parcad.

U dublu šerpu staviti šecer i vodu da se špinuje (kad provre kuvati 10 minuta). Dodati isjecene smokve. Nije potrebno skidati pjenu. Dok se kuva treba cesto da se miješa.

Džem kuvati do odreene gustine. Pred kraj dodati sok od jednog limuna. Vruće sipati u sterilisane tegle, umotati krpom i ostaviti do sutra da se hlađi. Hermetički zatvoriti i cuvati na suvom i hladnom mjestu.

### **Savet**