

Džem od dinja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** dinje
- **300 g** šecera
- **1** vanil-šecer
- **1** limun

Priprema

Dinju oprati, pa iseci na sitne kocke. Posuti, šecerom i ostaviti da odstoji bar sat vremena. Kuvati oko sat vremena, na pola kuvanja dodati vanilin-šecer i koricu limuna, kao i par kriški limuna. Kad voce malo omekša, ispasirati stapnim mikserom, pa vratiti smesu na vatru i kuvati do željene gustine. Sipati vruc džem u tople tegle, povezati i ususkati da se postepeno hlade.

Savet

Prvi put pravim džem od dinja i ukus je božanstven... sledi repriza, ali na malo drugaiji nain....