

# **Džem od smokava**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3 kgzrelih smokava**
- **600 gšecera**
- **1limun**

## **Priprema**

Smokve oprati i iseci na komadice. Šecer preliti sa malo vode, koliko da ogrezne, i ukuvati gust sirup. Dodati smokve, sok od limuna i kuvati do željene gustine. Sipati vruc džem u zagrejane staklenke, zatvoriti i utopliti. Ostaviti da se polako ohlade.

## **Savet**

Koliina šeera zavisi od toga koliko su vam smokve slatke...