

Džem od dunja (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ocišcenih dunja
- **500 g**šecera
- **100 ml**vode
- **1**vanil šecer

Priprema

Dunje oprati, occstiti, iseci, ne ljustiti.

U šerpu staviti dunje, šecer i vodu, kuvati da dunje omešaju.

Samleti mašinicom za meso.

Vratiti u šerpu, kuvati dalje. Pred kraj kuvanja dodati vanil šecer.

Gotovo je kad varjaca ostavlja trag po dnu šerpe.

Suve i ciste tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 stepeni, grejati ih 20 minuta pa izvaditi iz rerne. Vruc džem sipati u vruce tegle, staviti ih u rernu (iskljucenu) i ostaviti da se tako ohlade. Dobro zatvoriti.

Uzivajte u ukusu!

Savet

Ja džem kuvam od 2 ili 3 kg dunja.