

## *Džem od dinja i bresaka*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za džem:**

- **500 g** dinje \*medna rosa\*
- **500 g** bresaka
- **500 g** šecera
- **2** limuna

### **Priprema**

Dinje i breskve oljuštiti, ocistiti i iseckati na komadice. 500 grama šecera preliterati sa 1 dl vode i ušpinovati kao za slatko. Dodati dinje i breskve i pustiti da se kuva, na pola kuvanja dodati narendanu koru od 1 limuna i iscedjen sok od 2 limuna. Nastaviti sa kuvanjem uz povremeno protresanje šerpe. Kada dobijete željenu gustinu, skloniti sa šporeta i sipati u male teglice. Odmah zatvoriti i umotati u novine. Kad se ohladi ostaviti u ostavi.

### **Savet**

Podsetila me Dubravka, na njenom blogu VolimNetkuvar pisala je o dinjama. Još nije sezona ali kad dodje, ne?e te se pokajati ako napravite ovaj džem.