

Džem od smokava (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** smokava
- **250 g** šecera
- **1 dl** soka od limuna
- **1,5 dl** vode

Priprema

Smokve iseckati, pa ih pomešati sa šecerom i ostaviti da stoje petnaest minuta. Povremeno promešati. Kada se šecer rastopio, dodati sok od limuna i vodu, pa staviti na ringlu da zakuva. Kada provri, kuvati oko 25 minuta, uz cesto mešanje, dok ne ispari sva tecnost, a voce omekša. Sipati u ciste, sterilisane teglice, dok je još vruć, pa ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Savet