Džem od banana sa limunom i pomorandžom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**vecih banana
- **200 g**šecera
- **1/2** limuna (sok)
- **1/2** pomorandže (sok)

Priprema

U odgovarajucoj posudi staviti šecer, pa ga preliti sa isceenim sokom od limuna i pomorandže (limun i pomorandža treba da budu krupniji). Staviti na tihu vatru i mešati dok se šecer otopi.

Kada se šecer otopio, dodati banane iseckane na vrlo tanke krugove.

Mešati, na tihoj vatri, dok se banane ne pretvore u kašastu smesu, ali ipak ostane i po neki ceo komadic banane. Mešati do gustine svakog džema.

Sipati, vrelo, u teglice, staviti pod cebe i ostaviti da se ohladi. Držati u frižideru. Od ove kolicine ispadnu dve manje tegle. Ako želite da ostavite za zimu, dodajte 1/2 kesice konzervansa, mada ovaj džem može da se spremi preko cele godine.

Probajte, iznenadice vas koliko je lep ukus.

Savet