

Džem od pulpe pomorandže



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,3 kg** pulpe od pomorandže
- **400 g** šecera
- **2 kašice** limuntusa

Priprema

Posle napravljenog soka od pomorandže, pulpa može da se iskoristi za ukusan džem. Pošto sam za sok imala 1,5 kg pomorandži, posle ceenja ostalo mi je 1,3 kg pulpe.

Pulpu staviti u šerpu (zajedno sa sokom koji se nije iscedio) i dodati šecer.

Kuvati na jacoj vatri, uz stalno mešanje. kada tecnost ispari, smanjiti vatru i dodati limuntus.

Kuvati još 10-tak minuta, skloniti sa vatre i sipati u teglice. Izau dve teglice od po 600 g. Teglice umotati u caršav i ostaviti da se ohlade.

Savet