

# **Smokva džem**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **110 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3 kg smokvi**
- **1 kg šecera**

## **Priprema**

Prvo oljuštiti smokve. Pa ih staviti u širu i dublju šerpu, prelitih šecerom. Staviti na ringlu, na jacu vatu i mešati. Kad pocne da vri (klobuce). Staviti šerpu u rernu na 200 stepeni. Kuvati 1 sat i 45 minuta. Na 20 minuta vaditi iz rerne promešati i vrati u rernu.

Džem je gotov kada varjacom proete kroz džem, a vidi se dno šerpe. Tegle pokvasiti hladnom vodom, i u njih staviti džem, i pustiti da se ohladi.

## **Savet**

Od ove mere mi je izašlo 4 tegle. Smokve su slatke, i samim tim netreba puno šeera. I ide uz ove letnje dane. Prijatno.