

Džem od dunja i jabuka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**ocišcenih dunja
- **500 g**ocišcenih jabuka
- **750 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **150 ml**vode

Priprema

Dunje i jabuke oprati, ocistiti, iseci, ne ljuštiti, i izmeriti.

U šerpu staviti dunje, jabuke, šecer i vodu. Kuvati na umerenoj temperaturi da dunje i jabuke omekšaju, a tecnost malo uvri.

Skloniti sa ringle, pomešati stapnim blenderom ili mikserom. Vratiti na ringlu i kuvati na umerenoj temperaturi uz stalno mešanje, dok se ne dobije zeljena gustina. Gotovo je kad varjaca ostavlja trag po dnu šerpe. Ili izvaditi kašiku džema, staviti na tacnu, ohladiti, napraviti kašikom liniju i ako linija ostaje, džem je skuvan. Pred kraj kuvanja dodati vanilin šecer.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 C, posle oko pola sata izvaditi tegle, staviti da se malo prohlade, nekoliko minuta. Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti tegle u iskljucenu (a još toplu) rernu da odstoje oko pola sata. Izvaditi, dobro ih zatvoriti, uviti u peškir i ostaviti da se tako skroz ohlade.

Uzivajte u ukusu!

Savet