

## ***Džem od jabuka i pomorandži***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** kgrendanih jabuka
- **800** gšecera
- **3** pomorandže
- **1** limun
- **2** dlvode

### **Priprema**

U šerpu sipajte šećer, onda dodajte sok od tri pomorandže i jednog limuna, 2 dl vode i rendanu koru od jedne dobro oprane pomorandže.

Stavite šerpu na vatru i pustite da se šećer špinuje, za to vreme operite i od semenki ocistite jabuke, dobro je da su od onih nakiselih. Kada se šećer ušpinuje, neka bude malo ree od onog za slatko, dodajte rendane jabuke i mešajte varjacom da se kuva, a ne zalepi za šerpu.

Kada iza varjace ostaje širok trag i vidi se dno šerpe, džem je gotov, možete ga odmah sipati u tegle. Tegle zatvorite metalnim zatvaracima, uvijte ih u peškire ili cebe i ostavite da se ohlade. Džem je jako ukusan i prelepog mirisa, dobar je za kolace, ali i namazan na hleb i palacinke.

### **Savet**

Ovaj džem možete napraviti u svako doba, jabuka, pomorandži i limuna ima tokom cele godine. Možete ga

praviti u manjim koliinama a eše, samo ako vam se dopadne.