

Džem od bundeva, jabuka i dunja



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** ošišcane bundeve
- **500 g** očišćenih jabuka
- **500 g** očišćenih dunja
- **150 ml** vode
- **750 g** šecera
- **3 kesice** vanilin šecera

Priprema

Bundevu ocistiti, skinuti koru, iseci i izmeriti. Dunje i jabuke oprati, ocistiti, iseci, ne ljuštiti, i izmeriti.

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

Skloniti sa ringle, promešati štapnim blenderom ili mikserom. Vratiti na ringlu i kuvati na umerenoj temperaturi uz stalno mešanje, dok se ne dobije željena 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.

Uživajte u ukusu!

Savet