

Džem od pomorandže



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **250** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** pomorandže
- **5 kg** šećera
- **200 ml** vode

Priprema

Pomorandže dobro oprati i svaku preseći na 4 dela, ubaciti u blender i usitniti (ali da ostanu malo krupnije, da ne bude kašasto). Staviti u šerpu u kojoj će se kuvati, poklopiti i ostaviti da prenici. Sutradan sipati vodu i staviti na vatru te kuvati sat vremena, a nakon toga dodati šećer i kuvati na tihoj vatri oko dva sata. Vruc džem sipati u tegle, dobro zatvoriti, okrenuti ih naopako i ostaviti da odstoje 10 minuta, pa ih vratiti u prvobitni položaj. Odložiti u ostavu.

Savet