

Džem od breskve



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg zrelih breskvi
- 600 g šecera
- 1 kašičica cimeta
- malo konzervansa

Priprema

Breskve oprati ocistiti im košpice. Iseci breskve na kocke i samleti na mašini za meso ili izmiksati u blenderu. Kuvajte na srednjoj temperaturi da se džem zgusne. Kuvajte oko sat vremena. Dodajte šecer i cimet, kuvajte još petnaestak minuta (ako želite gušći džem kuvajte još do željene gustine). Dodajte konzervans promešajte i sipajte džem u ciste i zagrejane tegle... Prijatno.

Savet