

## ***Džem mešani***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700 g** nektarina (ocišćenih)
- **500 g** krušaka (ocišćenih)
- **1 kg** šljiva (ocišćenih)
- **800 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera

## **Priprema**

Pripremiti voće.

Nektarine oprati, ocistiti, izmeriti, iseci i staviti u šerpu.

Preko nektarina staviti red šecera.

Kruške i šljive oprati, ocistiti, izmeriti i iseci. Staviti u šerpu i pošeceriti.

Poklopiti i ostaviti da odstoji nekoliko sati u frižideru. Staviti na ringlu i kuvati. Kad pocne da vri i da se stvara pena, smanjiti temperaturu. Penu skinuti i kuvati uz povremeno mešanje da tecnost malo uvri.

Skloniti sa ringle i promešati štapnim 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 izvadite malo džema na tacnu, ohladite i proverite gustinu. Pred kraj kuvanja dodati vanil šecer.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 C, posle oko pola sata izvaditi tegle i staviti da se malo prohlade, nekoliko minuta.

Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti u iskljucenu (ali toplu) rernu, na još 15-20 minuta.

Izvaditi, dobro zatvoriti tegle, uviti ih u peškir i ostaviti da se tako skroz ohlade. Uživajte u ukusu!

## **Savet**