

Aromatizovani džem od jabuka i krušaka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**jabuka
- **1,5 kg**krušaka
- **200 g**šecera
- **1** vanila u šipci
- **100 ml**ruma
- **100 ml**aceto balsamico sirceta
- **5 g**belog mlevenog bibera
- **5 g**mlevenog cimeta
- **malorendanog** morskog oraščica

Priprema

Jabuke i kruške oprati oguliti i iseci na kockice. Staviti u šerpu pa dodati šećer, rum aceto balsamico.

Kuvati na laganoj vatri 40 minuta povremeno skidajući penu. Zatim dodati srž vanile u šipci, beli biber, cimet i rendani morski oraščic.

Vratiti na ringlu još 3 minuta samo da se začini sjedine sa vocem. Uzeti štapić miksera i polovinu smese izmiksati, a polovina smese ostaje u kockicama. U vruće tegle sipati vruć džem zatvoriti tegle da ih staviti u rernu na 100 stepeni 30 minuta. Tegle ostaviti da se ohlade u isključenoj rerni. Prijatno.

Savet