Mešani džem (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krušaka
- **1 kg** jabuka
- **1 kg**dunja
- **400 g**smeeg šecera
- **100 ml**aceto balsamico sirceta
- **100 ml**ruma
- **1** limun sok
- **5 g**mlevenog cimeta
- **2 g**crnog mlevenog bibera

Priprema

Oprati kruške jabuke i dunje pa, oljuštiti ih i iseci na kockice. Preliti ih limunovim sokom. U dublju i vecu šerpu staviti seckano voce zajedno sa sokom od limuna, dodati šecer, rum aceto balsamico sirce i kuvati na laganoj vatri 40 minuta Povremeno promešajte. Posle 40 minuta kuvanja dodati crni biber, cimet i srž vanile. Vratiti na ringlu još 5 minuta da se ukusi sjedine. Gotov i vruc džem skloniti sa ringlere pa sa štapnim mikserom izmutiti da se dobije gusta smesa. Sipati u vruce tegle. U šerpu sipati vodu, na dno šerpe staviti neku krpu pa staviti tegle i kuvati 30 minuta. Ostaviti da se ohlade u toj vodi. Prijatno.

Savet