

Džem od dunja (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** dunja (ocišćenih)
- **1 kg** šecera
- **200 ml** vode
- **3 kesice** vanilin šecera

Priprema

Dunje oprati, ocistiti, oljustiti, iseci i izmeriti. Staviti ih u šerpu, usuti šecer i vodu.

Kuvati na umerenoj temperaturi da dunje omekšaju, a tecnost malo uvri.

Skloniti sa ringle, promešati štapnim blenderom ili 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 izvaditi kašiku džema, staviti na tacnu, ohladiti i proveriti gustinu.

Pred kraj kuvanja dodati vanilin šecer.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 C, posle oko pola sata izvaditi tegle, staviti da se malo prohlade, nekoliko minuta. Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti tegle u iskljucenu (a još toplu) rernu da odstoje oko pola sata. Izvaditi, dobro ih zatvoriti, uviti u peškir i ostaviti da se tako skroz ohlade.

Uživajte u ukusu!

Savet