

Džem od smokvi



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je;

- **2,5 kg**smokvi
- **1 kg**šecera
- **1**limun
- **250 ml**vode

Priprema

Smokve oprati, osjeci peteljku i isjeci na manju parcad.

U dublju šerpu staviti šecer i vodu da se špinuje (kad provre kuvati 10 minuta). Dodati isjecene smokve. Nije potrebno skidati pjenu. Dok se kuva treba cesto da se miješa.

Džem kuvati do odreene gustine. Pred kraj dodati sok od jednog limuna. Vruce sipati u sterilisane tegle, umotati krpom i ostaviti do sutra da se hladi. Hermeticki zatvoriti i cuvati na suvom i hladnom mjestu.

Savet