

## **Džem od krušaka (2)**



težina: lako

za: 4 osoba

vreme pripreme: 150 min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6 kgkrušaka
- 2 kgšecera
- 6vanilin šecera

### **Priprema**

Kruške oprati, ocistiti od kore i iseci na kockikce. U šerpu reati red krušaka, red šecera i ostaviti da odstoji oko 2 sata. Kad se šefer donekle otopi, staviti sud na vatru i kuvati do željene gustine. Zamirisati vanilom. Sipati džem u ciste i zagrejane tegle, utopliti, pa ih sutradan odložiti u špajz.

### **Savet**