

Džem od dinja (malo drugaciji)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**obicnih dinja
- **2**vece pomorandže
- **1**limun
- **1,2 kg**šecera
- **2**vanilin-šecera
- **1/2-1 kašicica**umbira u prahu

Priprema

Dinju ocistiti od kore i semenki, da bude 5 kg voca. Naseci na kocke. Pomorandže oguliti i samleti. Dodati ih dinjama. Reati u šerpu red voca, red šecera i ostaviti bar dva sata. Staviti šerpu na vatru i kuvati. Povremeno skidati penu. Pred kraj kuvanja, 20-tak minuta, staviti u džem limun narezan na kolutove, vanilin i umbir. Kuvati do željene gustine. Naliti džem u tople tegle, povezati i utopli do narednog dana. Posle toga ih odložiti na tamno i hladno mesto.

Savet