

Džem od smokava



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** kg zrelih smokava
- **600** g šećera
- **1** limun

Priprema

Smokve oprati i iseci na komadice. Šećer preliti sa malo vode, koliko da ogrezne, i ukuvati gust sirup. Dodati smokve, sok od limuna i kuvati do željene gustine. Sipati vruć džem u zagrejane staklenke, zatvoriti i utopli. Ostaviti da se polako ohlade.

Savet

Količina šećera zavisi od toga koliko su vam smokve slatke...