

Džem od dunja by Melita



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg dunja**
- **4-5 jabuka**
- **2 limuna**
- **4 dl vode**
- **1,5 kg šecera**
- **1 kesica cimet-a**

Priprema

Dunje i jabuke dobro oprati i iseci na kocke, ne ljuštiti ih. Dodati im šefer i sok od dva limuna. Kuvati voce, pa kad omekša, izmiksati ga, staviti cimet, pa ga kuvati još 20.tak minuta. Razliti džem u tople teglice, povezati i utopliti. Sutradan odložiti na tamno i hladno mesto.

Savet