

Džem od bundeve



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**bundeve
- **1800 g**šecera
- **1**limun
- **2**vanilin šecera

Priprema

Bundevu oprati, oguliti i ocistiti od semena, tako da ostane otprilike nešto više od 2 kg cistog voca. Naseći na kockice i reati u šerpu red šecera, red voca. Ostaviti da odstoji 2 sata. Kuvati na srednjoj vatri i povremeno skidati penu. Na polovini kuvanja dodati sok i kolutove limuna, kao i vanilin šecer. S vremenom na vreme skidati penu. Dem je gotov kad se smesa na hladnom tanjricu ne sliva, nego nabora. Vruc džem naliti u ciste tegle, povezati i utoplitи.

Savet