

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 čistog voca. Naseći na kockice i režati 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 vremena na vreme skidati penu. Džem je gotov kad se smesa na hladnom tanjricu ne sliva, nego nabora. Vruć džem naliti u čiste tegle, povezati i utopli.

Savet