

Džem od dunja (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** očišćenih dunja
- **500 g** šecera
- **100 ml** vode
- **1** vanil šecer

Priprema

Dunje oprati, očistiti, iseci, ne ljustiti.

U šerpu staviti dunje, šecer i vodu, kuvati da dunje omekšaju.

Samleti mašinicom za meso.

Vratiti u šerpu, kuvati dalje. Pred kraj kuvanja dodati vanil šecer.

Gotovo je kad varjaca ostavlja trag po dnu šerpe.

Suve i ciste tegle staviti u rernu, uključiti na 100 stepeni, grejati ih 20 minuta pa izvaditi iz rerne. Vruc džem sipati u vruce tegle, staviti ih u rernu (isključenu) i ostaviti da se tako ohlade. Dobro zatvoriti.

Uživajte u ukusu!

Savet

Ja džem kuvam od 2 ili 3 kg dunja.