

Džem od banana sa limunom i pomorandžom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6**vecih banana
- **200** gšecera
- **1/2** limuna (sok)
- **1/2** pomorandže (sok)

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti šefer, pa ga prelititi sa isceenim sokom od limuna i pomorandže (limun i pomorandža treba da budu krupniji). Staviti na tihu vatu i mešati dok se šefer otopi.

Kada se šefer otopio, dodati banane iseckane na vrlo tanke krugove.

Mešati, na tihoj vatri, dok se banane ne pretvore u kašastu smesu, ali ipak ostane i po neki ceo komadic banane. Mešati do gustine svakog džema.

Sipati, vrelo, u teglice, staviti pod cebe i ostaviti da se ohladi. Držati u frižideru. Od ove kolicine ispadnu dve manje tegle. Ako želite da ostavite za zimu, dodajte 1/2 kesice konzervansa, mada ovaj džem može da se spremi preko cele godine.

Probajte, iznenadice vas koliko je lep ukus.

Savet