

Džem od krušaka



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg krušaka
- 1,5 kg šecera
- 2,5 dl vode
- šipka vanile
- 2 limuna

Priprema

Kruške operite, oljušite i izvadite im semenke, pa i odmah stavljajte u vodu u koju ste iscedili limun kako i ne bi potamnele.

Kuvajte dva minuta na jakoj vatri, a zatim ocedite.

Skuvajte sirup od vode i šecera i, kad j prokljuca, dodajte kruške, sok i nastruganu koru od limuna, pa kuvajte 45 minuta uz povremeno mešanje. Džem sipajte u tegle i zatvorite.