

Džem od dunja i jabuka



Sastojci

Potrebno je:

- 2,5 kg dunja
- 1 kg jabuka
- šećer
- kora od limuna

Priprema

Svaku dunju neoljuštenu isecite na 8-12 kriški i stavite u posudu sa hladnom vodom.

Kuvajte oko pola sata na jakoj temperaturi i nakon kuvanja ocistite.

Očišćene jabuke isecite na komadice i kuvajte u istoj vodi 15 minuta zajedno sa korom od limuna.

Na svaki kilogram voca i tecnosti dodajte 300 g šećera.

Kuvajte oko jedan sat na umerenoj temperaturi. Topao džem sipajte u tegle i zatvorite ih.