

Recelj-džem od bundeve i vina



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** l slatkog vina
- **2,5 kg** očišćene bundeve (pecenke)

Priprema

Vino sipati u dublju šerpu i staviti na vatru da vri. Ostaviti da vri sat ipo da ostane pola tečnosti. Za to vreme očistiti bundevu od semenki i kore. Polovinu mase iseci na komadice, a drugu polovinu narendati na krupnije rende. Kada je vino uvrelo do polovine, dodati bundevu i kuvati još sat ipo. Pripremiti tegle, sipati vruć džem u tople tegle, zatvoriti i ostaviti na hladnom u ostavu.

Savet

Ovaj džem je pravila nekada moja majka, napravila sam i ja ukus je poseban, miris tako?e, jer sam koristila vino od grož?a *muskatni hamburg*. Negde sam pro?itala i da je lekovit.