

Smokva džem



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **110** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**smokvi
- **1 kg**šecera

Priprema

Prvo oljuštiti smokve. Pa ih staviti u širu i dublju šerpu, preliti ih šecerom. Staviti na ringlu, na jacu vatru i mešati. Kad pocne da vri (klobuce). Staviti šerpu u rernu na 200 stepeni. Kuvati 1 sat i 45 minuta. Na 20 minuta vaditi iz rerne promešati i vratiti u rernu.

Džem je gotov kada varjacom proete kroz džem, a vidi se dno šerpe. Tegle pokvasiti hladnom vodom, i u njih staviti džem, i pustiti da se ohladi.

Savet

Od ove mere mi je izašlo 4 tegle. Smokve su slatke, i samim tim netreba puno šeera. I ide uz ove letnje dane. Prijatno.