

## *Džem od dunja i jabuka*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** gocišćenih dunja
- **500 g** gocišćenih jabuka
- **750 g** šćecera
- **2 kesice** vanilin šćecera
- **150 ml** vode

### **Priprema**

Dunje i jabuke oprati, ocistiti, iseci, ne ljuštiti, i izmeriti.

U šćerpu staviti dunje, jabuke, šćecer i vodu. Kuvati na umerenoj temperaturi da dunje i jabuke omekšaju, a tecnost malo uvri.

Skloniti sa ringle, promešati stapnim blenderom ili mikserom. Vratiti na ringlu i kuvati na umerenoj temperaturi uz stalno mešanje, dok se ne dobije zeljena gustina. Gotovo je kad varjaca ostavlja trag po dnu šćerpe. Ili izvaditi kašiku džema, staviti na tacnu, ohladiti, napraviti kašikom liniju i ako linija ostaje, džem je skuvan. Pred kraj kuvanja dodati vanilin šćecer.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 C, posle oko pola sata izvaditi tegle, staviti da se malo prohlade, nekoliko minuta. Topao džem sipati u tople tegle. Vratiti tegle u iskljucenu (a još toplu) rernu da odstoje oko pola sata. Izvaditi, dobro ih zatvoriti, uviti u peškir i ostaviti da se tako skroz ohlade.

Uzivajte u ukusu!

**Savet**