

Džem od smokve



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kgzrelih smokvi**
- **500 gšecera**
- **nekolikokriški limuna**
- **malokonzervansa**

Priprema

Smokve operite i isecite na kriške. Pomešajte sa šecerom i kuvajte na srednjoj temperaturi uz povremeno mešanje dok nedobijete željenu gustinu. Pred kraj stavite kriške limuna ili iscedite sok. Dodajte malo konzervansa (na frh kašicice) i kuvajte još par minuta. Sipajte u ciste i zagrejane tegle. Zatvorite tegle i zamotajte u deblju krpu, ostavite 24 sata da stoji zamotano. Odmotajte i ostavite da stoji do služenja.

Savet