

## *Džem od breskve*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg** zrelih breskvi
- **600 g** šecera
- **1 kašičica** cimeta
- **malokonzervansa**

### **Priprema**

Breskve oprati ocistiti im košpice. Iseci breskve na kocke i samleti na mašini za meso ili izmiksati u blenderu. Kuvajte na srednjoj temperaturi da se džem zgusne. Kuvajte oko sat vremena. Dodajte šecer i cimet, kuvajte još petnaestak minuta (ako želite gušci džem kuvajte još do željene gustine). Dodajte konzervans promešajte i sipajte džem u ciste i zagrejane tegle... Prijatno.

### **Savet**