

Džem od krušaka (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**ocišćenih krušaka
- **200 g**šecera
- **1**limun - sok
- **50 ml**rakije od kruške
- **1/2 kašičice**svežeg umbira, sitno rendanog
- **1 prstohvat**sol
- **1 prstohvat**belog mlevenog bibera

Priprema

Oprati kruške, oljuštiti ih i iseci na kockice. Preliti ih limunovim sokom. U dublju i vecu šerpu staviti kruške sa sokom od limuna, dodati šećer, prstohvat soli, rakiju i mleveni biber i sve promešati. Pustiti da na laganoj temperaturi da se krcka i oko 50 minuta.

Povremeno promešajte, gotov i vruć džem skloniti sa ringlere pa sa štapnim mikserom izmutiti da se dobije gusta smesa. Sipati u vruće tegle. U šerpu sipati vodu, na dno šerpe staviti neku krpu pa staviti tegle i kuvati 30 minuta. Ostaviti da se ohladi u toj vodi. Prijatno.

Savet