

Džem od smokve (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**smokvi
- **200 g**šecera
- **50 ml**ruma
- **1**vanila u šipci

Priprema

Smokve oprati, ocistiti i preseći na pola. U vecu šerpu staviti 50 ml ruma dodati smokve, šećer i staviti na ringlu. Kuvati na laganoj vatri 50 minuta uz povremeno mešanje i skidanje pene. Kad su smokve gotove skloniti ih sa ringle dodati srž vanile. Vрати na ringlu i pustiti 5 minuta da se ukusi sjedine. Sa štapnim mikserom usitniti smokve U vruće tegle složiti vruć džem. Zatvoriti tegle i staviti ih na 30 minuta u rernu na 100 stepeni. Prijatno.

Savet