

Džem od dunja, jabuka i krušaka



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg**dunja (ocišcenih)
- **400 g**jabuka (ocišcenih)
- **400 g**krušaka (ocišcenih)
- **1 kg**secera
- **200 ml**vode
- **3 kesice**vanilin šecera

Priprema

Dunje, jabuke i kruške oprati, ocistiti, oljuštiti, iseci i izmeriti.

U dublju šerpu staviti kruške, jabuke, dunje, šefer i vodu.

Kuvati na umerenoj temperaturi da voce omeša, a tecnost malo uvrvi.

Skloniti sa ringle, pomešati štapnim 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 šerpe. Ili izvaditi kašiku džema, staviti na tacnu, ohladiti i proveriti gustinu.

Pred kraj kuvanja dodati vanilin šecer.

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.

Uživajte u ukusu!

Savet