

## *Džem od dunja, jabuka i krušaka*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,2 kg** dunja (ocišćenih)
- **400 g** jabuka (ocišćenih)
- **400 g** krušaka (ocišćenih)
- **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, šecer i vodu.

Kuvati na umerenoj temperaturi da voće omekša, a tečnost malo uvri.

Skloniti sa ringle, promešati 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 šećer.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, uključiti 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 isključenu (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**