

## ***Džem od smokvi***



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je**

- **1 kg**smokvi
- **1/2 kg**šecera
- **1**štapic vanile
- **1**štapic cimeta
- **1**limun

### **Priprema**

Oljuštiti smokve, iseci na četvrtine i staviti u šerpu za kuvanje. U to sipati šećer, iscediti limunov sok i narendati koru limuna. I dodati štapic cimeta (ceo štapic staviti) i štapic vanile iseci na pola i nožem oguliti srž štapica, i sve to promešate i ostavite da odstoji preko noci. Taman se sve to lepo opusti.

Ujutru na laganoj vatri jedno 50 minuta. Kuvati kad završite kuvanje izvadite štapic cimeta i izgnjeciti malo džem viljuškom iliicom za pire. Ostaviti malo da odstoji pa sipati u tegle.

### **Savet**

Ukoliko e vam džem stajati duže dodati malo konzervansa.