

Džem od smokvi



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** smokvi
- **2 kg** šecera
- **3** limuna

Priprema

Smokvama odstranimo drške, ako ima i presecemo ih na pola ili cetvrt, limun dobro operemo i naseckamo u smokve pospemo šecerom i nalijemo sa 0.5 l vode.

Na srednjoj temperaturi kuvamo dok smokve skroz odmeknu oko 1 h.

Sklonimo sa vatre i stapnim mikserom izblendiramo. Vratkmo na sporet i na tihoj temperaturi uz neprekidno mešanje kuvamo još 15 minuta.

Sipamo u ciste sterilisane tegle poklopimo i prevrnemo nekih par minuta tako da odstoje.

Savet

Limun mu daje poseban šmek, džem je relativno gust i pogodan za punjenje slatkih kiflica.