

Džem od smokava (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** smokava (ocišćenih)
- **2 kg** šecera
- **3 kesice** vanilin šecera

Priprema

Smokve oprati, ocistiti, iseci, izmeriti i staviti u šerpu.

Usitniti štapnim mikserom.

Sipati i šecer.

Promešati, staviti na ringlu i kuvati na umerenoj temperaturi uz povremeno mešanje.

Kad tecnost uvri i džem bude gušci, neprestano mešati. Izvaditi malo džema na tacnu, ohladiti i proveriti gustinu. Pred kraj kuvanja dodati vanilin šecer.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 C, posle pola sata izvaditi tegle i ostaviti nekoliko minuta da se prohlade.

Topao džem sipati u tople tegle, vratiti u toplu (isklucenu) rernu na još 15 minuta.

Izvaditi, dobro zatvoriti tegle, uviti ih u peškir i ostaviti da se tako skroz ohlade.

Uživajte u ukusu!

Savet