

Džem od bundeve



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**ocišcene bundeve
- **1**limun - sok
- **1 kesica**step sok od narandže
- **500 g**šecera
- **2 kesice** vanil šecera

Priprema

Bundevu naseckamo na kockice pospemo šećerom nalijemo 3 dl vode.

Stavimo da se kuva uz povremeno mešanje sa bi svaka kockica došla do dna i skuvala se, kada omekša izmiksali štapnim mikserom dodati sok od limuna vanil šećer i step zatim pomešati. Kuvati još neki minut i skloniti sa šporeta.

Vruće sipati u tegle.

Savet

Toplo preporučuje da izprobate veoma je ukusna.