

Džem od smokvi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** gsmokvi
- **250** gšecera
- **1**limun
- **1**narandža
- **2** dlvode

Priprema

Smokve oprati, odseci drkše i iseci ih na cetiri dela. Šecer prokuвати sa vodom, pa dodati skmokve. Kuvati na laganoj vatri oko sat vremena, do željene gustine. Desetak minuta pre kraja dodati limun i narandžu isecene na kockice. (kolicina šecera i dužina kuvanja zavisi i od toga koliko su smokve zrele) Sipati u manje tegle. Možete koristiti za rolate, prelive, kolace...

Savet