

## *Džem od smokvi*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** smokvi
- **250 g** šecera
- **1** limun
- **1** narandža
- **2 dl** vode

### **Priprema**

Smokve oprati, odseci drkše i iseci ih na cetiri dela. Šecer prokuvati 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**