

# *Aromatizovani džem od jabuka i krušaka*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1,5 kg** jabuka
- **1,5 kg** krušaka
- **200 g** šecera
- 1 vanila u šipci
- **100 ml** rumu
- **100 ml** aceto balsamico sirceta
- **5 g** belog mlevenog bibera
- **5 g** mlevenog cimeta
- malorendanog morskog oraščica

## **Priprema**

Jabuke i kruške oprati oguliti i iseci na kockice. Staviti u šerpu pa dodati šefer, rum aceto balzamico.

Kuvati na laganoj vatri 40 minuta povremeno skidajući penu. Zatim dodati srž vanile u šipci, beli biber, cimet i rendani morski oraščici.

Vratiti na ringlu jos 3 minuta samo da se zacini sjedine sa vocem. Uzeti štapni mikser i polovinu smese izmiksati, a polovina smese ostaje u kockicama. U vrueće tegle sipati vruc džem zatvoriti tegle da ih staviti u rernu na 100 stepeni 30 minuta. Tegle ostaviti da se ohlade u iskljucenoj rerni. Prijatno.

## **Savet**