

Džem od dunja



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg dunja (kada se ociste 1,5 kg)
- 500 g šecera
- 50 ml vode
- sok od 2 limuna

Priprema

Dunje dobro oprati, ocistiti ih od semenki, ali im ostaviti koru. Iseckati na kriške ili kockice, dodati šecer i kuvati u vodi (i one same puste dosta vode).

Kada omekšaju štapnim mikserom ih ispasirati ili blender i vratiti još malo da se kuvaju. im se zgusne masa i ispari voda, vruću marmeladu, staviti u vruće tegle (koje smo predhodno stavili u rernu na 100 stepeni, oko pola sata) i dobro zatvoriti tegle.

Od ove kolicine ispadnu dve tegle. Prijatno!