

RECEPT MEDO.HR

Autor: Nikolina (@nbedrica)

Džem od smokava



BILJEŠKE

SASTOJCI

oko 800 g smokava (najbolje su one male, zrele i više kao žute)

4 žlice cijeđenog soka naranče (ili vode)

1 žlica ruma

malo cimeta (po želji)

PRIPREMA

1. Smokve izrezane na komadiće i ostale sastojke staviti u jednu dublju zdjelu i na laganu vatru uz stalno miješanje kuhati dok se ne pretvori u džem. Zависи od količine, nekih 40-ak minuta sigurno.
2. Količine sastojaka možete prilagoditi po želji, jer su smokve najbitnije i sebi dovoljne. Puniti u staklenke koje ste prvo oprali i posušili te ih nakon s poklopcima stavite na 100°C u pećnicu nekih 5 min, izvadite rukavicom i u njih vruće puniti vrućim džemom zatvarate poklopcem i još 5 min u pećnicu. Ohladiti.