

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajuzu.blogspot.com/>

Džem od kajsija i dinja



Sastojci:

1500 g kajsija, očišćenih
1000 g dinje, očišćene
1000 g šećera
2 kesice džemfix 2:1
sok 1 limuna

Prepolovite kajsije, izvadite im koštice i po potrebi odstranite delove koji nisu dobri. Dinju očistite i isecite na kockice veličine približne polovinama kajsija. Stavite ih u šerpu u kojoj ćete kuvati džem. Od kilograma šećera odvojte 4 kašike, a ostatak dodajte kajsijama i dinjama. Ostavite preko noći u frižideru. Sutradan štapnim mikserom usitnite voće. Ako nemate vremena ovo ostavljanje preko noći možete da preskočite i svo voće izblendirate u blenderu, tako ćete dobiti ujednačeniju masu bez komadića voća.

Kuvajte voće oko 20 minuta nakon što je proključalo, stalno mešajući. U posudi pomešajte oba džemfixa sa preostale 4 kašike šećera pa dodajte džemu. Stavite i sok od limuna. Kuvajte još 10 minuta. Gotov džem sipajte u streilisane tegle, zatvorite ih i okrenite naopako. Nakon 5 minuta ih okrenite normalno i ostavite da se ohlade.

Čuvati džem na hladnom i tamnom mestu.

Od ove količine sam dobila 4 srednje tegle džema.