



Džem od naranči

 NAČIN PRIPREME
Jednostvna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
3 staklenke od 230 ml

 BROJ NAMIRNICA
4



Sastojci

1 kg eko naranči
sok 1 eko limuna
200 g eritritola
1 žličica ekstrakta vanilije

Nutritivne vrijednosti

Dobro operite naranče pa im odrežite vrhove i dno. Nastavite rezati koru uz pomoć noža, pazeći da odvojite svu bijelu koru od sredine naranče. Odrezanoj kori odvojite, gorki, bijeli dio te preostalu koru narežite na tanke trakice. Sredinu razrežite na osmine. Koru i sredinu stavite u lonac sa sokom 1 limuna.

Kuhajte povremeno miješajući, na laganijoj srednjoj vatri. Nakon pola sata, kad se džem već malo ukuhao dodajte eritritol i ekstrakt vanilije te počnite češće miješati. Kuhajte još 40-ak minuta, dok džem nije željene gustoće. Spremite ga u staklenke i čuvajte u hladnjaku.

Skeniraj za prikaz na web stranici

