

# **Pekmez od šljiva**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **180 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg** šljiva (ocišcenih)
- **200-300 g** šecera
- **1** vanil šefer

## **Priprema**

Šljive oprati, izvaditi koštice, iseci na polovine i izmeriti.

U šerpu reati red šljiva red šecera.

Kuvati na umerenoj temperaturi uz povremeno mešanje. Pred kraj kuvanja dodati vanil šefer.

Pekmez je skuvan kad varjaca ostavlja trag, vidi se dno šerpe (ako je manja kolicina pekmeza u šerpi) ili ako stoji uspravno, ne pada (ako je veca kolicina pekmeza).

Suve i ciste tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 stepeni, posle 15ak minuta izvaditi i vruc pekmez sipati u vruće tegle. Rernu iskljuciti, a pune tegle vratiti unutra i ostaviti da se tako skroz ohlade. U šoljicu sipati malo sirceta, pokvasiti kašicicu i premazati površinu pekmeza pa dobro zatvoriti tegle.

Uživajte u ukusu!

## **Savet**

Ja pekmez kuvam od 2 ili 3 kg šljiva.. i preporujem stenlejke ili požegae, one su slatke i dovoljno je 200 g šeera po kg.