

Pekmez od šipurka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 kg** šipuraka
- **5 kg Sunoko** šecera
- mnogo dobre volje

Priprema

Šipurke oprati i nožem odseci krajeve. U trecinu što veceg lonca staviti šipurke, do druge trecine sipati vode i kuvati dok šipurak ne omekša. Kuvane šipurke ispasirati kroz gušće sito, a potom propustiti preko gaze (da ne bi bilo dlacica).

Dobijenu smesu izmeriti i staviti u sud da se kuva. Kada se zapremina smanji za oko dva prsta od prvobitne, odnosno kada voda ispari, potrebno je dodati 300 do 400 g Sunoko šecera, na zapreminu od jednog litra.

Uz mešanje kuvati dok se kolicina pekmeza ne smanji za još dva prsta od površine i dok se ne postigne željena gustina. (Pekmez ne bi trebalo da bude baš jako gust kao drugi pekmezi). Vruc pekmez sipati u ciste, sterilisane i tople tegle. Zatvoriti poklopcima i okrenuti tegle naopako.

Ostaviti tako pet minuta, a zatim odložiti.

Idealan je za palacinke, krofne ili se jednostavno može mazati na hleb.

Savet