

Pekmez od šljiva sa cimetom



Sastojci

Potrebno je:

- 3 kg šljiva
- 600 g šecera
- kora jednog limuna
- 2 šipke cimeta
- malo narendanog umbira
- džemfiks

Priprema

Oprane i ocišcene šljive pomešajte sa svim sastojcima, stavite u rernu na 175 stepeni oko 90 minuta i obavezno povremeno promešajte. Potrebno je da pekmez prokljuca.

Vrelu masu sipajte u tegle (šest tegli po 250 ml) i odmah zatvorite.