

Pekmez od šljiva



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kg** zrelih šljiva
- **600 g** šecera
- **4 kesice** vanilin šecera
- **maloruma**

Priprema

Šljive operite, prepolovite i izvadite koštice.

Izgnjecite rukama i u veliku šerpu širokog dna, reagte red šljiva, red šecera sve dok ne utrošite sav materijal.

Zatim šljive ostavite da odstoje dva sata.

Rernu zagrejte na 200 stepeni i stavite šerpu sa šljivama da se kuva 2-3 sata uz povremeno mešanje.

Izvadite šerpu i dodajte vanilin šecer i kuvajte još pola sata.

Pekmez je kivan kada pada sa varjace u komadima.

Kada se pekmez malo prohladi sipajte ga u sterilisane tegle i poravnajte.

Stavite u zagrejanu rernu na 100 stepeni da se uhvati korica.

Izvadite iz rerne i pokrijte celofanom namocenim u rum i zatvorite poklopcem sa navojem.

Savet

uvajte na suvom i tamnom mestu do upotrebe.