

Pekmez od dunja



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- dunje
- šećer
- konzervans

Priprema

Dunje oguliti, ocistiti i iseci na sitnije komadice. Staviti da se kuva.

Kada je skuvano procediti i ispasirati dobro pasirkom, blenderom ili štapnim mikserom.

Staviti da se kuva na tihoj vatri. Dodati šećer po ukusu i konzervans. Kuvati nekih 45 minuta uz konstantno mešanje.

U zagrejane na 100 C tegle sipati vruc pekmez zatim vratiti u rernu na koji minut.

Izvaditi iz rerne, dobro zatvoriti tegle i okrenuti ih nekih 5 minuta naopacke.

Vratiti ih zatim ostaviti tako da prenoci tj da se postepeno hladi.

uvati na hladnom mestu.

Savet

Lako se pravi i ukus je divan. Stavite dunja koliko želite, a šeer po ukusu.