

## ***Pekmez od kajsija (bez konzervansa)***



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 kg** kajsija
- **1 kg** šecera

### **Priprema**

Kajsije oprati i iseckati. Staviti ih u šerpu, posuti šecerom i ostaviti da odstoje preko noci. Sutradan staviti na jacu vatru, kuvati 35 minuta uz cesto mešanje. Dok se pekmez kuva, pripremiti tegle, tako što cete ih sterilisati u rerni, jer je potrebno da pekmez dok je još vruc sipate u tople tegle. Kada je pekmez od kajsija gotov sipati ga u pripremljene tegle, ali ne treba odmah zatvarati. Pustiti da se sadržaj ohladi, pa tek onda zatvoriti tegle i odložiti ih na tamno i hladno mesto.

### **Savet**