Pekmez od šljiva



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**šljiva
- **1 kg**šecera
- **2**limuna
- **2 dl**ruma (a i ne mora)
- **3 kesice**vanilin šecera

Priprema

Šljive oprati, ocediti i izvaditi koštice. U posudi u kojoj ce se kuvati pekmez, stavljati red šljiva, red šecera i tako sve dok se ne utroši. Ostaviti preko noci na hladnom. Sutradan kuvati na umerenoj vatri. Ne sme biti jaka da šljive ne bi zagorele. Kada smesa postane gusta dodati limun (oljušten i isecen na kriške). Pred sam kraj kuvanja dodati rum ko voli. Kuvati još malo uz cesto mešanje. Pekmez je gotov kada smesa sa kašike pada u komadima. Sipati u zagrejane tegle i ostaviti u mlakoj rerni da se postepeno hladi i uhvati korica. Ohlaen pekmez posuti kašikom kristal šecera, prekriti celofanom i zatvoriti teglu.

Savet

Jako ukusan pekmez. Vredi probati...