

Pekmez od tikvica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** očišćene tikvice
- **100 g** vocnog šecera
- **3** manja limuna

Priprema

Recept je koliko ja pamtin star oko dvadesetak i više godina, pojavio se u isto vreme kad i kompot od tikve sa ananasom, negde oko 1 kg tikvica ogulite, naribajte sitno na trenicu. 3 manja limuna ogulite kao kad gulite naranu pogotovo onu belu kožicu (ako je ostavite bice gorko) iseckajte i stavite kuvati, ja sam jednu manju tikvicu stavila da se cela kuha radi boje, da dobije ovu divnu boju. Kad je omekanio, propasirajte, ili sameljite i stavite vocni šecer, šecer možete i povećati ili raditi sa obicnim. Kuvajte do željene gustoce. :) Sipajte u sterilisane male teglice, držite u frižideru i pocalite se ovim finim kiselkastim, neobicnim pekmezom.

Savet