

Pekmez od kajsija (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** kajsija
- **200 g** šecera

Priprema

Na svaki kilogram kajsija stavim 200 g šecera. Kajsije izvažite i po težini stavite šecer. Kad odlucim da sacuvam boju, onda pekmez radim u manjoj šerpi sa nekoliko kg voca. Kajsije oprati sitno iseckati u šerpu i lagano kuvati. esto promešajte da ne zagori. Kad mi se ucinili dovoljno gusto, sklonila sam sa šporeta i sve dobro izmiksala stapnim mikserom u finu kašu, vratila nazad na šporet stavila šecer i ostavila da se još malo lagano krcka u mešanje. Sipala u sterilisane tegle, zatvorila i okrenula tegle naopacke. Ostavila da stoje okrenute oko 5 minuta. Nakon toga ih ponovo okrenite i odložite u špajz na hladno mesto.

Savet