

Pekmez od hokkaido bundeve & Hokkaido pumpkin jam



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1hokkaido bundeva (oko 1 kg)
- 1/2soka od limuna
- **100** gsmeeeg šecera
- 1 korica mandarine - kuvanu u 3 vode
- 3-4mlevena karanfilica
- 1 **kašike**usitnjenog umbira
- **malore**ndanog muskatnog oraščica
- 2 **kašikeruma**

Priprema

Bundevu oprati, iseci na komade, izrezati koru. Dok seckamo bundevu, komade treba stalno premazivati limunom, jer ce inace bundeva brzo potamniti.

U šerpu sa komadicima bundeve, doliti vode i kuvati dok ne omekša-10-tak minuta. Dodati šecer, sok pola limuna i mleveni karanfilic, seckanu kuvanu koricu mandarine, meso pola limuna.

Kuvati kao svaki drugi pekmez. Dodati seckani umbir, muskatni oraščic i rum. Kuvati još 10-tak minuta. Pasirati bundevu u blenderu, vratiti u šerpu i kuvati još 5 minuta. Sipati u sterilisanu teglu, poklopiti.

Kada se ohladi, teglu staviti u šerpu sa krpom na dnu, naliti vode i kuvati kad provri, još 15 minuta. Ohladiti i lepiti etikete.

Savet

Od 1 kg bundeve sam dobila teglu od 750 gr i jednu manju od 100 gr.