

Domaci pekmez od kajsija



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kgkajsija**
- **1 kgšecera**
- **1konzervans**

Priprema

Kajsije oprati, izvaditi koštice pa ih samleti na mašini za meso. Staviti šecer, konzervans i sve dobro izmešati. Ostaviti da prenoci (povremeno promešati).

Sutradan kuvati. U šerpu ili dublji tiganj sipati pomalo smese (5-6 kutlaca) i kuvati uz stalno mešanje. Kad pocne da se lepi za dno onda je gotovo.

Gotov pekmez sipati u tegle, staviti u malo zagrejanu rernu da se gore uhvati kora a zatim ih povezati i odložiti.

Savet