

## **Pekmez od kajsija**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg**ocišcenih kajsija
- **1 kg**šecera

### **Priprema**

Oprane i ocišcene kajsije staviti u šerpu i pomešati sa šecerom. Ostaviti da kratko stoje dok kajsije ne puste sok, pa staviti na ringlu koja je ukljucena na maksimum. Kada pocne da vri, skidati penu i smanjiti temperaturu na pola. Kuvati sat vremena uz stalno mešanje. Smanjiti temperaturu na najmanje i uz povremeno mešanje kuvati do željene gustine. iste tegle ubaciti u rernu koju smo zagrejali na 100 stepeni, da se ugreju. Sipati pekmez u zarejane tegle, pa vratiti u rernu da se uhvati korica na vrhu.

### **Savet**