

Pekmez od šljiva



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** šljiva (ocišćenih)
- **200-300 g** šecera
- **1** vanil šecer

Priprema

Šljive oprati, izvaditi koštice, iseci na polovine i izmeriti.

U šerpu re?ati red šljiva red šecera.

Kuvati na umerenoj temperaturi uz povremeno mešanje. Pred kraj kuvanja dodati vanil šecer.

Pekmez je skuvan kad varjaca ostavlja trag, vidi se dno šerpe (ako je manja kolicina pekmeza u šerpi) ili ako stoji uspravno, ne pada (ako je veca kolicina pekmeza).

Suve i ciste tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 stepeni, posle 15ak minuta izvaditi i vruc pekmez sipati u vruce tegle. Rernu iskljuciti, a pune tegle vratiti unutra i ostaviti da se tako skroz ohlade. U šoljicu sipati malo sirceta, pokvasiti kašicicu i premazati površinu pekmeza pa dobro zatvoriti tegle.

Uživajte u ukusu!

Savet

Ja pekmez kuvam od 2 ili 3 kg šljiva.. i preporučujem stenlejke ili požega?e, one su slatke i dovoljno je 200 g še?era po kg.