

Pekmez od jabuka



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 **kg** rendanih jabuka
- 1 **lg**ustog sirupa od narandže
- 1 **kg**šecera
- 1 **kesi**ca konzervansa

Priprema

Oljuštiti jabuke i narendati ih. Potrebno je 4 kg rendanih jabuka. Staviti ih u vecu posudu, sipati 1 l gustog soka (sirupa) od narandže. Kuvati ga i mešati da ne zagori. Nakon otprilike pola sata, kad vec fino pocne ukuvavati, dodamo 1 kg šecera i nastavimo mešati. (probajte jabuke pre kuvanja, ako su kisele, možete i više šecera, po želji). Skroz mešamo, pazeci da ne zagori. Kad je vec pri kraju, kad malo potamni i pocne se odvajati, onda dodamo konzervans, te mešamo još 15 minuta i skinemo ga sa vatre. Potrebno je oko 90 minuta da se skuva. U meuvremenu malo zagrejemo tegle u koje cemo sipati pekmez. (Ja ih stavim 10-tak minuta u rernu da se ugrelu). Kad se pekmez malo prohladi kašikom ga sipamo u tegle (još mlake). Ostavimo ga tako par sati da se ohladi do kraja te stavimo celofan ili poklopac gore, zatim ga ostavimo na tamno i hladno mesto.

Savet

Pekmez bude dosta gust... Meni je ispalo od ove koliine 7 malih tegli od 250 ml...