

Pekmez od bundeve



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gocišcene bundeve
- **300 g** gocišcenih kiselih jabuka
- **200 g** gnarandže sa korom, neprskane
- **100 g** gocišcenih dunja
- **500 g** šecera
- **1** limun (sok)

Priprema

Voce iseci na sitnije komade i staviti u vecu šerpu, da pokrije dno, pa sipati oko 1 dl vode i kuvati na visokoj temperaturi 5 minuta od momenta kada provri. Potom, voce izmiksati štapnim mikserom, dodati šecer i kuvati na niskoj temperaturi oko sat vremena.

Samo da napomenem da dužina kuvanja zavisi od precnika šerpe. Pekmez je gotov kada se prilikom mešanja vidi dno šerpe. Tada dodajte sok od limuna i kuvajte još koji minut. Sipajte u sterilisane tegle.

Savet

Za pripremu ovog pekmeza koristila sam muskatnu bundevu, a vi svakako možete uzeti onu koju volite ili

imate. Obzirom da je bundeva jako zdrava, a u našoj ishrani nije zastupljena koliko bi trebalo, evo načina da je zavolite.