

Pekmez od šljiva bez šećera



Sastojci

Potrebno je:

- 5 kg šljiva

Priprema

Zrele i slatke šljive operite, izvadite koštice i kuvajte na umerenoj vatri bez ikakvih dodataka. Pažljivo mešajte da ne zagori.

Kuvanje traje dugo, pa može da se nastavi i sutradan dok pekmez ne postane gust i taman.

Pekmez je gotov kada varjaca u njemu može da stoji uspravno.

Ohladite i tek onda sipajte u tegle. Površinu izravnajte i pokrijte komadom celofana namocenim u rum.

Tegle hermeticki zatvorite.