

# **Pekmez od šljiva**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **6 kgzrelih šljiva**
- **600 g**šecera
- **4 kesicevanilin řecera**
- **maloruma**

## **Priprema**

Šljive operite, preplovite i izvadite koštice.

Izgnjecite rukama i u veliku šerpu širokog dna, reajte red šljiva, red řecera sve dok ne utrošite sav marerijal.

Zatim šljive ostavite da odstoje dva sata.

Rernu zagrejte na 200 stepeni i stavite šerpu sa šljivama da se kuva 2-3 sata uz povremeno mešanje.

Izvadite šerpu i dodajte vanilin řecer i kuvajte još pola sata.

Pekmez je kuvan kada pada sa varjace u komadima.

Kada se pekmez malo prohladi sipajte ga u sterilisane tegle i poravnajte.

Stavite u zagrejanu rernu na 100 stepeni da se uhvati korica.

Izvadite iz rerne i pokrijte celofanom namocenim u rum i zatvorite poklopcem sa navojem.

### **Savet**

uvajte na suvom i tamnom mestu do upotrebe.