

Pekmez od šljiva (3)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg**šljiva
- **3 kg**šecera

Priprema

Šljive oprati, ocistiti od koštica i iseckati. Staviti ih u šerpu, posuti šećerom i ostaviti da prenoce. Sutradan staviti da se kuvaju i kuvati 4-5 sati. Pekmez je kuan kada provucemo varjacu kroz njega i ostane trag. Pekmez sipati u tegle i staviti ih u prethodno zagrejanu rernu na 100 stepeni oko sat vremena dok se na površini ne stvori korica. Ostaviti tegle da se ohlade u rerni, pa ih posle zatvoriti i odložiti za zimu.

Savet