

Pekmez od jagode



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** jagoda
- **400 g** šecera
- **1/2** limuna - sok
- **malo** konzervansa

Priprema

Očišcene i oprane jagode sitno iseckajte ili blendirajte i pomešajte sa šecerom. Kuvajte na umerenoj temperaturi sat vremena. Pekmez treba da je gust toliko da kada povucete varjacom kroz šerpu ostane trag i ne razliva se.

Dodajte sok od limuna i konzervans. Kuvajte još par minuta. Vrucim pekmezom punite tegle, zatvorite i umotajte u deblje krpe i tako ostavite da stoje 24 sata.

Savet