

## ***Pekmez od kajsija***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 kg** kajsija
- **1,5 kg** šecera

### **Priprema**

Kajsije ocistiti pa ih iseckati. Pomešati ih sa šecerom pa ostaviti tako da stoji dva-tri sata.

Nakon toga staviti otprilike trecinu ukupne kolicine u šerpu i kuvati oko 25 minuta. Kada je prva tura skuvana preruciti u drugu šerpu. Zatim i druge dve trecine tako skuvati (još dva puta po 25 minuta). Na kraju kada se sve skuva dobro izmešati i sjediniti, pa napuniti teglice.

Teglice dobro zatvoriti metalnim poklopcem, pa ih okrenuti naopako da stoje na poklopcu oko pet minuta.

### **Savet**

Ovo nije velika količina i mogla bi da se skuva odjednom u velikoj šerpi, ali ja ovako kuvam, iz više tura po

manje, da bi ostala lepa prirodna boja kajsija. I cele zime pekmez ne promeni boju dokle god ga ima, ostane mu lepa žuta boja.