

Pekmez od kajsija



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kgkajsija**
- **1,5 kgšecera**

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 koljina 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.