

## ***Pekmez od bundeve (2)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** očišćene bundeve
- **1/2 kg** gocušćenih jabuka
- **1/2 kg** šećera
- **1 kašičica** cimeta
- **1** limun - sok
- **1** narandža - sok

### **Priprema**

Bundevu i oljuštene jabuke isecite na kocke i kuvajte uz dodatak 1/2 litre vode (2 čaše) 20 minuta. Procediti, vodu ne bacati, izmiksajte kuvanu bundevu i jabuke, dodajte šećer, sok od limuna i pomorandže, cimet i sve zajedno kuvajte mešajući još 15 minuta. Vruc pekmez sipajte u oprane, tople tegle. Zatvorite ih i ostavite da se ohlade.

### **Savet**