

## *Pekmez od paradjza*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 litara tecnog paradjaza
- 1 kg šecera
- 100 g gustina
- 2 limuna
- 5 kesica vanilin šecera

### **Priprema**

Paradajz samleti na masini koja odvaja semeneke i ljusku. 5 litara tecnog paradjaza i 1 kg šecera kuvati dok ne uvri na jednu polovinu, tj na 2,5 litra, dodati sok od dva limuna, 100 grama razmucenog gustina u malo ohladjenog kivanog paradajza.

Prokuvati 5 minuta, dodati 5 vanilin šecera, a po želji list od rozetle i svezeg bosiljka.

Vruc pekmez sipati u zagrejane tegle, zatvoriti metalnim zatvaracem i svaku teglu odmah okrenuti naopaka, da povuce vakum. Posle dva minuta, tegle vratiti u normalan položaj i stavljati u caršavom oblozenu posudu, pokriti i ostavoti tako do hladjenja.

Pekmez je jako ukusan, ima lepu intenzivno crvenu boju i podseca na džem od šipuraka.