

Pekmez od komine voca i povrca



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je::

- **10** narandži - komina
- **10** jabuka sorte *Delises* - komina
- **7** šargarepa - komina
- **1** veći limun - komina
- **10-15 kašika** smeeg šecera
- **2 kašice** cimeta

Priprema

Svo voće je oprano i očišćeno, oceden je sok, pa sve što ostane u kontejneru sokovnika je tzv. komina oceeni, suvi komadi voća i povrća.

Kominu sipati u šerpu, dodati 10-15 kašika smeeg šecera, cimet (nije obavezan), kuvati na nižoj temperaturi, uz povremeno mešanje, dok se svo voće i povrće ne skuha. Ako je dosta isušeno (kao kod mene) dodati vode toliko da možete lako mešati kominu dok se zagreva. Gotov, prohladen pekmez sipati u čiste tegle, zatvoriti originalnim poklopcem, ostaviti na hladno.

Ovaj pekmez možete podeliti, pa sipati u kese za zamrzavanje i držati u zamrzivacu do upotrebe. Može se koristiti kao dodatak u testo za torte/kolace, kao osnovni ukus za filovanje torti/kolaca, kao dodatak filovima/pudinzima za torte/kolace, kao fil za keksice. Dobar je dodatak sladoledu ili kod pravljenja vocnog mousse-a.

Savet

*Od ove koliine meni je ispalo 2, 1/2 tegle ovog pekmeza.