

Pekmez od dinja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** očišćene dinje
- **1/2** limuna - sok
- **1 pakovanje** želatinfiks
- **5 ravnih kašika** vocnog šecera

Priprema

Ja sam neko ko voli dinje i uživa u njima dokle god ih ima. Svake godine pravim i pekmez i kolace sa njima. Oko 2 kg dinje, iseckala sam na sitne kockice više od polovine, a ostatak sam samljela u kašu, stavila sam kuvati na laganoj vatri uz povremeno mešanje, do određene gustine, kad je bilo dovoljno gusto, da se naziralo dno kad sam kuvacom prelazila, mešajući, dodala sam vocni šecer, te sok od limuna, slatkocu možete prilagoditi sebi, jer su dinje bile baš slatke, opet sam kuvala uz stalno mešanje do gusine koja mi se ucinila dobra.:) Par minuta pred kraj stavim želatinfiks, kuvam još oko minut, tegle punim, zatvorim i okrenem naopacke da stoje, nekoliko minuta. Nema ga puno i veoma brzo ja to pojedem. To je to. :) Bio bi dovoljno gust i da nisam stavljala želatin sledeci puta cu bez njega. :) Za sve ljubitelje dinja. :) meni odlican.

Savet