

## **Pekmez od tikvica**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg**ocišcene tikvice
- **100 g**vočnog šecera
- **3 manjali**muna

### **Priprema**

Recept je koliko ja pamtin star oko dvadesetak i više godina, pojavio se u isto vreme kad i kompot od tikve sa ananasom, negde oko 1 kg tikvica ogulite, naribajte sitno na trenicu. 3 manja limuna ogulite kao kad gulite naranu pogotovo onu belu kožicu (ako je ostavite bice gorko) iseckajte i stavite kuvati, ja sam jednu manju tikvicu stavila da se cela kuha radi boje, da dobije ovu divnu boju. Kad je omekanilio, propasirajte, ili sameljite i stavite voćni šecer, šecer možete i povecati ili raditi sa običnim. Kuvajte do željene gustoce. :) Sipajte u sterilisane male teglice, držite u frižideru i pocastite se ovim finim kiselkastim, neobicnim pekmezom.

### **Savet**