

Pekmez od malina



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**malina
- **300 g**šecera
- **1**limun

Priprema

Maline i šećer pomešati u šerpi i pustiti neka odstoje nekoliko sati da se šećer otopi i voće pusti sok uz povremeno mešanje. Limunu naribati korice i ostavi sa strane, a sok dodati voću i stavi kuvati. Neka kuva 15-tak mn. dok voće ne omekša. Polako skidati penu kako se bude stvarala. Skuvano voće skinuti sa vatre i ispasirati. Voću kašicu vratiti na šporet i kuvati uz mešanje još 15-tak minuta, pa dodati korice od limuna i ugasi šporet. U sterilizirane i vrele tegle sipati vreli pekmez, čvrsto zatvori tegle i okreni ih naopako. Neka tako stoje nekoliko sati. Okrenuti tegle na pravu stranu i čuvati na hladnom i tamnom mestu do upotrebe.

Savet