

Dvobojni pekmez :)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** vinogradarskih bresaka
- **500 g** šecera
- **1 kašik** aruma

Priprema

Ovo je više kao ideja, možda i vama posluži, lepo izgleda, a u tegli dva pekmeza.:) S obzirom da je vreme spremanja zimmice, možda vam se svidi i napravite neku svoju kombinaciju. Kod mene je bio pekmez od šljiva i vinogradarskih bresaka, pošto se on ree radi, napisacu kako sam ga ja napravila. Breskve dobro oprati, preliti sa vrelom vodom i svu kožicu skinuti. Potom se samelju u kašu, štapnim mikserom ili šta vec imate. Kuva se na visokoj temperaturi uz stalno mešanje (pazite prska). Kad vidite da je dosta tecnosti isparilo i da se pekmez zgusnuo, dodajte šecer, sve promešajte i nastavite kuvati. Pekmez ce se malo razrediti, ali ce se i brzo zgusnuti. Pred kraj kuvanja dodajte rum. Tegle operite, sterilišite i sipajte vruc pekmez u tegle. Pre pekmeza od bresaka skuvala sam od šljiva, sipala u sterilisane tegle do pola, zatvorila teglu. Kad je pekmez od bresaka bio gotov, dopunila sam tegle, lagano sipajte. Zatvorite metalnim poklocom. Umotajte tegle u cebe, ostavite da se tako ohladi. Potom smestite na tamno i hladno mesto.

Savet