Pekmez od jabuka za kolace



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**jabuka
- **1**limun
- **po potrebi** cimet
- **2 kom**klincici
- **6 dl**šecera

Priprema

Oljuštiti i narendati jabuke i limunovu koricu i isceditи sok. U šerpu staviti jabuke, limunov sok i koricu, šecer, cimet i klincice. Staviti kuvati, može se dodati malo vode oko 1,5 dl. Kuva se uz mešanje dok se ne zgusne. Sipati vruce u oprane i zagrejane tegle, odmah zatvoriti i dunstati na laganoj vatri od trenutka vrenja 30 minuta. Ovako pripremljen pekmez koristim za filovanje kiflica i kolaca.

Savet

Šeer možete poveati ili smanjiti po ukusu, ovisno koje jabuke koristite . Mera od 2 kg se odnosi na oljuštene i izrendane jabuke. Recept je sa interneta i jako je fin za pravljenje kolaa.