

## ***Pekmez od mušmula***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** mušmula
- **400 g** šecera
- **4 dl** vode

### **Priprema**

Mušmule oprati i oljuštiti. Zajedno sa košticama stavljati u šerpu u kojoj ce se kuvati. Ovako pripremljene mušmule naliti vodom i staviti na vatru. Pustiti samo da prokljuca.

Skloniti sa vatre i ispasirati. U dobijenu ispasiranu masu sipati šecer i staviti na vatru da se kuva. Povremeno promešati, kada u šerpi ostaje trag od varjace, izvaditi na tacnu i proveriti da li je dovoljno skuvano. Kuva se oko cetrdesetak minuta.

Pripremiti teglice, zagrejati ih i odmah sipati vruc pekmez. Zatvoriti metalnim zatvaracem i utopli. Ostaviti da se ohladi. Ohla?eno ostaviti na stalno mesto boravka.

Pekmez je stvarno prelepog, jedinstvenog ukusa. Boja podseca na pekmez od šipka. Mušmula je jako zdrava vocka, preporucujem da napravite ovaj pekmez i uverite se u moje reci.

### **Savet**

Kada kupujete, birajte one mekane, gnjile, samo od njih se može napraviti pekmez.