

Pekmez od mušmula



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgmušmula**
- **400 gšecera**
- **4 dlvode**

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 šefer 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 utopliti. Ostaviti da se ohlaadi. Ohlaeno ostaviti na stalno mesto boravka.

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

Savet

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