

## **Domaci pekmez od šipuraka**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **240** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10** lgotove corbe od šipurka
- **5 kg**šecera
- **1 kesica**limontusa

### **Priprema**

Porbu od šipka stavila u velikoj šerpi na šporetu, kuvala sam oko sat vremena uz povremeno mešanje varjacom. Zatim kada je corba uzavrela i isparila voda, sipala sam 5kg šecera, i jednu kesicu limontusa. Odmah sam nastavila sa mešanjem da pekmez ne bi zagoreo.

Kuvala sam ga na laganoj vatri tako oko 2h dok pekmez nije postao gušći i ostavljao trag po šerpi. Sklonila sa vatre pekmez od šipka i kutlacom punila staklene tegle.

Zatvarala ih hermetickim poklopcem, okretala teglu naopako dok drugu teglu napunim. PUNE tegle sa pekmezom ostavila u kutiji pokrivena cebetom do sutra sve dok se potpuno ne ohlade. Na kraju sutradan tegle staviti u špajzu ili na hladnom mestu do upotrebe.

### **Savet**