

Pekmez od kajsija (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** kajsija (ocišćenih)
- **1 kg** šecera

Priprema

Dobro zrele, meke kajsije oprati, ocistiti, izmeriti i iseci na komade.

U dublju šerpu ređati red kajsija red šecera. Poklopiti i ostaviti da odstoji nekoliko sati u frižideru. Zatim kuvati na umerenoj temperaturi uz povremeno mesanje. Skinuti penu. Izvaditi malo pekmeza na tacnu, ohladiti i proveriti gustinu.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 C, posle pola sata izvaditi tegle i ostaviti nekoliko minuta da se prohlade. Topao pekmez sipati u tople tegle, vratiti u toplu (iskljucenu) rernu na još 20 minuta.

Izvaditi, dobro zatvoriti tegle, uviti ih u peskir i ostaviti da se tako skroz ohlade. Uživajte u ukusu!

Savet