

Pekmez od smokava



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** smokava
- **1 kg** šecera

Priprema

Smokve oprati, ocistiti, iseci i staviti u šerpu. Sipati i šecer i ostaviti da odstoji 2 sata.

Izmiksati štapnim mikserom.

Kuvati na umerenoj temperaturi. Nprestano mešati.

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 peškir i ostaviti da se tako skroz ohlade. Uživajte u ukusu!

Savet