

Pekmez od bundeve (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gocišcene bundeve
- **300** gocišcenih kiselih jabuka
- **200** gnarandže s korom
- **500** gšecera
- **1**limun - sok

Priprema

Voce iseci na sitnije komade prethodno dobro oprano, staviti u vecu šerpu, sipati 1 dl vode i kuvati 10 minuta od momenta proviranja na visokoj temperaturi. Izmiksati štapnim mikserom, dodati šefer i kuvati oko 1 sat na niskoj temperaturi. Dodati sok od limuna, iskljuciti šporet i da se kuva dok vri. Sipati u vruce tegle, pokriti celofanom umocenim u rakiju i odgore poklopac.

Savet