

Pekmez od šljiva



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** očišćenih šljiva
- **2-3 kg** šećera

Priprema

Šljive oprati, ocistiti od koštica. Samleti šljive na mašini za meso. Smesu sipati u vecu šerpu, staviti na umerenoj temperaturi da se zagreva. Povremeno promešati.

Pekmez obicno kuvamo na srederevcu. Tako da je potrebno da se ukuva otprilike oko 1,5 h na umerenoj temperaturi. Zatim dodati šecer (prilagoditi kolicinu šecera u zavisnosti koliko su šljive slatke). Kada se doda šecer cesto mešati pekmez, dok se dobro ukuva. Pekmez je gotov kad ostavlja trag na dnu šerpe kad se promeša.

iste tegle staviti u rernu od srederevca da se zagreju. Vruc pekmez sipati u vruce tegle. Tegle vratiti u rernu dok se srederevac ohladi.

Tegle zatvoriti i odložiti gde inace cuvate zimnicu.

Savet

Pekmez kuvamo svake godine po bakinom receptu. Obavezno meljemo šljive i kuvamo na srederevcu