

Pekmez od šljiva iz rerne



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg**šljiva
- **1 kg**šecera

Priprema

Šljive oprati, ocistiti od koštica, staviti ih u vecu šerpu i posuti šecerom. Kolicinu šecera prilagoditi šljivama ako su šljive kiseliije dodati više šecera, a ako su slae onda dodati manje šecera. Šljive staviti u rernu na 200 stepeni i lagano krckati u rerni oko dva ipo sata, povremeno promešati. Kada se sok od šljiva pretvorio u sirup gotovo je i to je to. Ja ne dodajem konzervans samo vreo džem stavim u vruce tegle i odmah zatvorim i ostavim u rerni 20 minuta na 100 stepen.

Savet