

# **Pekmez od komine voća i povrca**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je::**

- **10**narandži - komina
- **10**jabuka sorte \*Delises\* - komina
- **7**šargarepa - komina
- **1**veci limun - komina
- **10-15** kašikasmeeg šecera
- **2** kašicice cimet-a

## **Priprema**

Svo voće je oprano i očišćeno, oceen je sok, pa sve što ostane u kontejneru sokovnika je tzv. komina oceeni, suvi komadi voća i povrca.

Kominu sipati u šerpu, dodati 10-15 kašika smeeg šecera, cimet (nije obavezan), kuvati na nižoj temperaturi, uz povremeno mešanje, dok se svo voće i povrce ne skaši. Ako je dosta isuseno (kao kod mene) dodati vode tolko da možete lako mešati kominu dok se zagreva. Gotov, prohlaen pekmez sipati u ciste tegle, zatvoriti originalnim poklopcem, ostaviti na hladno.

Ovaj pekmez možete podeliti, pa sipati u kese za zamrzavanje i držati u zamrzivacu do upotrebe. Može se koristiti kao dodatak u testo za torte/kolace, kao osnovni ukus za filovanje torti/kolaca, kao dodatak filovima/pudinzima za torte/kolace, kao fil za keksice. Dobar je dodatak sladoledu ili kod pravljenja voćnog mousse-a.

## **Savet**

\*Od ove koliine meni je ispalo 2, 1/2 tegle ovog pekmeza.