Pekmez od malina



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**malina
- **300 g**šecera
- **1**limun

Priprema

Maline i šecer pomešati u šerpi i pusti neka odstoji nekoliko sati da se šecer otopi i voce pusti sok uz povremeno mešanje. Limunu naribati koricu i ostavi sa strane, a sok dodati vocu i stavi kuvati. Neka kuva 15-tak mn. dok voce ne omekša. Polako skidati penu kako se bude stvarala. Skuvano voce skinuti sa vatre i ispasirati. Vocnu kašicu vratiti na šporet i kuvati uz mešanje jos 15-tak minuta, pa dodati koricu od limuna i ugasiti šporet. U sterilizirane i vrele tegle sipati vreli pekmez, cvrsto zatvori tegle i okreni ih naopako. Neka tako stoje nekoliko sati. Okrenuti tegle na pravu stranu i cuvati na hladnom i tamnom mestu do upotrebe.

Savet