

## **Pekmez od jabuka za kolace**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg** jabuka
- **1** limun
- **po potrebi** cimet
- **2 kom** klincici
- **6 dl** šecera

### **Priprema**

Oljuštiti i narendati jabuke i limunovu koricu i iscediti sok. U šerpu staviti jabuke, limunov sok i koricu, šefer, cimet i klincice. Staviti kuvati, može se dodati malo vode oko 1,5 dl. Kuva se uz mešanje dok se ne zgusne. Sipati vrue u oprane i zagrejane tegle, odmah zatvoriti i dunstati na laganoj vatri od trenutka vrenja 30 minuta. Ovako pripremljen pekmez koristim za filovanje kiflica i kolaca.

### **Savet**

Šefer možete poveati ili smanjiti po ukusu, ovisno koje jabuke koristite . Mera od 2 kg se odnosi na oljuštene i izrendane jabuke. Recept je sa interneta i jako je fin za pravljenje kolaa.