

# **Pekmez od jagoda & Strawberry jam**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700 g** jagoda
- **300 g** šecera

## **Preprema**

Jagode ocistiti i oprati, iseci na polovine. U šerpu sa jagodama dodati šefer i kuvati na srednjoj temperaturi iko 30-tak minuta. Pred kraj kuvanja, jagode usitniti stapnim mikserom, tako da ostanu vidljivi komadici jagoda. Vratiti na ringlu još par minuta. Kada se pri mešanju jagoda vidi dno šerpe, pekmez je gotov. Vruc pekmez sipati u tople teglice. Poklopoli, staviti nalepnicu sa vrstom voca i godinom proizvodnje.

## **Savet**

Od ove koliine sam dobila jednu manju teglicu.