

Neodoljivi domaći pekmez od marelica

Sezona je spremanja zimnice... Domaći pekmez uvijek je bolji od kupovnog, osobito ako u svom voćnjaku imate ukusne i slatke domaće marelice!

Sastojci:

- 5 kg marelica
- 1,5 kg šećera
- sok od 3 limuna

Priprema: Marelice operite, uklonite im koštice pa stavite u veći lonac u kojem planirate kuhati pekmez. Dodajte šećer i svježe cijeđeni sok od limuna pa sve dobro promiješajte. Pekmez od marelica kuhajte na laganoj vatri uz stalno miješanje. Pekmez svakako kuhajte u dubljem loncu da se zaštitite od neželjenog špricanja. Tijekom kuhanja uklanjajte pjenu koja se stvara na površini. Pekmez od marelica kuhajte sat i pol do dva sata, odnosno dok ne dobijete željenu gustoću. Pekmez od marelica nije potrebno dodatno usitnjavati jer se marelice tokom kuhanja u potpunosti raspadnu. Kuhani pekmez ulijte u sterilizirane staklenke (oprane i zagrijane u pećnici) te ih zatvorite metalnim poklopcem. Ohlađeni pekmez čuvajte na tamnom, suhom i hladnom mjestu.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)