

PEKMEZ OD ŠIPKA

PEKMEZ OD ŠIPKA



Štampa

Ovaj izuzetno zdrav pekmez, zbog bogatsva C vitaminom koji se kuvanjem ne gubi, kao i prisustvo vitamina A,D i E, sprema se generacijama vrednih domaćica. Priprema je malo zahtevnija od pripreme ostalih pekmeza. Danas se kupuje već pripremljen sirup koji se uz dodatak šećera kuva do željene gustine.

Autor: Verica Gaćinović

Sastojci

- 5 kilograma šipka
- 1,5 kilograma šećera
- vode po potrebi

Uputstvo

1. Šipak očistiti od peteljki i tamnih vrhova, zatim se melje na mašini za meso (može da se priprema i usitnjavanjem na neki savremeniji način) stavlja u duboku šerpu i zalije se vodom koja mora da je iznad šipka
2. Uz neprestano mešanje, kada voda prokuva, šipak se propasira u početku na ređu cediljku da se odvoje koštice, a zatim na gustu cediljku
3. Tako dobijeni sirup se kuva uz neprekidno mešanje i kada se postigne željena gustina dodaje se šećer i dovrši priprema.
4. Topao pekmez se sipa u tople tegle
5. Možete da tegle pre povezivanja stavite u toplu rernu da se uhvati korica.

Napomena

Gustina pekmeza zavisi od toga da li volite ređi ili gušći pekmez. Tokom kuvanja napravite probu za gustinu tako što stavite 1 kašiku pekmeza na tanjir i vidite kad se ohladi za 2-3 minuta da li je pekmez kuvan do željene gustine.