

Domaći pekmez od grožđa



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

2 kg grožđa
50 g šećera
1 Sweet chef vanilin šećer
sok polovice limuna

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Grožđe operite i skinite zrna.

Stavite zrna grožđe i šećer u posudu s debelim dnom te kuhajte na srednjoj vatri povremeno miješajući.

Nakon pola sata, kad grožđe omekša, maknite s vatre i propasirajte smjesu kroz pasirku, ili prvo u krupnijem, a zatim u finijem situ.

Koštice i kožicu bacite, a dobivenu smjesu vratite na vatru. Dodajte sok polovice limuna i vanilin šećer. Kuhajte na laganoj vatri, povremeno miješajući još sat i 20 minuta ili dok ne dobijete pekmez željene gustoće. Gustoću možete testirati tako da malu količinu pekmeza stavite na ohlađeni tanjurić i tako provjerite koje će gustoće biti kada bude potpuno hladan.

Kad je pekmez gotov spremite ga u sterilizirane staklenke. Napunjene staklenke prvo držite preokrenute 5 minuta tako da se stvori vakuum. Čuvajte na hladnom i tamnom mjestu.

Dobar tek!

Video recept pogledajte na našem YT kanalu