

Pekmez od jagoda



- 1,8 kg očišćenih jagoda
- 1,3 kg šećera za želiranje
- 10 g [vanilije](#) iz vrećice (sadržaj jedne mahune)
- 1 DL soka limete, može i limuna

- Desetak 2,5 DL bočica sa poklopcem na šaraf.
- Poklopce iskuhajte, a bočice zagrijte 20min. na 100°C u pećnici.



Poklopce i bočice koristiti vruće.



- Prije kuhanja stavite u zamrzivač par tanjuriča za kavu. Oprane jagode narežite na četvrtine, te dodajte polovinu šećera sa želatinom (samo ako je smjesa kupljena već gotova). Sa mikserom usitnite jagode, da dobijete rijetku masu. Dodajte vaniliju i sok od limete te preostali šećer. Još jednom promiksajte. Ulijte u posudu do maksimalno polovice visine, te ugrijte na najjače. Uz konstantno mješanje kuhajte 4-5min. Da bi vidjeli da je masa dovoljno čvrsta, kapnite malo smjese na

tanjurič kojeg ste netom izvadili iz zamrzivača. Ako je smjesa pre rijetka dodajte želatine ili još šećera.



Gotovu smjesu puniti odmah u vruće bočice. Zatvorite čvrsto sa poklopcem.



Bočice preokrenite na poklopac i ostavite 5 minuta tako. Zatim ih preokrenite i ostavite da se lagano ohlade. Naknadna [pasterizacija](#) nije potrebna.