notsoevil FOOD



Hot summer jam

Neobično začinjen pekmez kojeg sam radila za blog portala Volim ljuto. Papričice ovdje ne dominiraju već lijepo nadopunjuju slast i aromu zrelih bresaka.

Sastojci:

- 2 kg zrelih bresaka
- sok 2 limuna
- 300 g šećera (koristila sam Billington's Demerara)
- 2 prstohvata soli
- 1,5 cm korijena đumbira
- 4-6 Perata papričica*

Priprema:

1.
Breskve dobro operite (odstranite im dlačice) i osušite. Po želji ih ogulite (ja nisam), narežite, nakapajte limunovim sokom i pošećerite. S 300 g šećera dobila sam za svoj ukus prilično sladak pekmez. Dobro izmiješajte i ostavite poklopljeno 10ak sati, najbolje preko noći. Super je ako ih u tom razdoblju uspijete koji put promiješati.
2.
Ugrijte pećnicu na 190° C (ventilatorsko grijanje). Breskve malo posolite, izmiješajte i stavite peći 1,5 h (
2.
nivo odozdo). Promiješate ih svakih 20ak min.
3.
Đumbir ogulite i sitno naribajte. Papričicama (kod mene 5 kom.) odstranite sjemenke i nasjeckajte ih. Nisam željela prekriti kraljevski okus breskve i dobila sam ono što sam htjela - papričice ne dominiraju već daju blago pikantni naknadni okus u ustima. Želite li pikantniju varijantu, povećajte količinu ili pokušajte dodati sjemenke (u tom slučaju smanjite količinu papričica).
4.
Nakon otprilike sat i pol, u breskve umiješajte pripremljene začine. Pecite još 20-30 min, dok višak tekućine ne ispari. Nemojte u potpunosti ukuhati tekućinu jer će se smjesa hlađenjem dodatno zgusnuti.
5.
Izvadite posudu iz pećnice i poklopite na 5 min. Za to vrijeme smanjite temperaturu na 100-110° C i u pećnicu stavite čiste, suhe i malo zagrijane staklenke da ih sterilizirate.
6.
Voće otklopite i izmiksajte štapnim mikserom. Kod mene su ostali rijetki komadići breskve (volim naletjet na njih). Pekmez sipajte u sterilizirane staklenke koje dobro zatvorite metalnim poklopcima i vratite u (sada isključenu) pećnicu da se ohlade.

Napomene:Čuvajte na suhom i hladnom mjestu. Od ove mjere dobila sam 3 male staklenke pekmeza (to je otprilike 1,5 staklenka standardne veličine). Količine slobodno možete povećati. Perata papričice srednje su ljutine (3/5); za detaljniji info imate Google. ;) Ako se ne usudite eksperimentirati sa začinima, papričice i đumbir možete zamijeniti vanilijom - na fotki sa gricnutim kruhom je pekmez u kojeg sam umiješala jezgru 1/3 mahune vanilije i stavila sam manje šećera. No, šteta je ne probati i hot varijantu. ;)
Recept je napisan 10.09.2015.