RECEPT ZA MARMELADO



POSTOPEK:

1 Izkoščičeno sadje narežemo na majhne koščke. Koščke sadja stresemo v širok lonec z debelim dnom in posujemo s sladkorjem. Vse skupaj dobro premešamo, lonec pokrijemo in čez noč shranimo v hladilnik.



POSTOPEK:

2 Naslednji dan si najprej pripravimo kozarce za vlaganje. Kozarce in pokrovčke temeljito operemo in vsaj za 15 minut potisnemo v pečico, ki smo jo ogreli na 80°C. Med kuhanjem nenehno mešamo na zmerni temperaturi toliko časa, da sadje zavre.





POSTOPEK:

3 Ko zavre, pustimo vreti še 4 do 5 minut.
S površine pobiramo pene, ki so se naredile med kuhanjem. Stopnjo gostote preverimo tako, da damo malo marmelade na dobro ohlajen krožniček, počakamo 3 minute, potem pa jo odrinemo s prstom. Če se naguba, je gotova.



POSTOPEK:

4

Lonec odstavimo in marmelado gladko zmiksamo s paličnim mešalnikom.
Še vročo marmelado nadevamo v vroče kozarce, ki jih napolnimo za prst pod robom.
Kozarce tesno zapremo, obrnemo s pokrovčkom navzdol, pokrijemo z odejo ter pustimo, da se počasi ohladijo.



Preproste ideje za
doživeto popoldne.

