

Marmelada od šipurka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** šipurka
- **1 kg** šecera

Priprema

Uzeti šipurke odstraniti crne kapice, oprati staviti u posudu naliti vode da prekrije šipurke i kuvati dok dobro budu mekani. Dok su topli pasiramo ih. Uzmemo presu stavimo na jednu posudu, uzimamo deo toplih skuvanih šipuraka i muljamo u presi polako dodajuci tople vode iz skuvanih šipuraka i tako razmuljani šipci sa toplom vodom prolaze kroz presu. To radimo dok sve šipurke ne izmuljamo. Izmuljanu masu (mora da je topla jer bolje prolazi kroz sito) dva puta procedimo kroz sito, zbog bodljica koje ima šipurak. Svaki put kad deo mase procedimo kroz sito moramo ga oprati od bodljica, da bi sledecu masu procedili. Na 1l procedjene mase ide 500 g šecera i kuvati uz stalno mešanje. Ne smemo ga prekuvati, moramo voditi racuna kad se marmelada ohladi da ce dosta biti gušća nego topla. Toplo pakovati. Od ove kolicine šipurka izadje skuvane marmelade 3 tegle od 700 g.

Savet