

Marmelada od kajsija



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg** očišćenih i samlevenih kajsija
- **2 kg** šećera
- **1 kašika** arome ruma
- **1 kesica** želatina

Priprema

Očišćene i samlevene kajsije pomešati sa šećerom i staviti da se kuva. Kada krene da vri i da se stvara pena, obavezno je skidati. Kuvati uz povremeno mešanje, oko 20-25 minuta. Pred kraj kuvanja dodati aromu ruma. Sloniti sa ringle, pa umešati želatin koji smo pripremili prema uputstvu sa kesice. Izmešati i sipati u tegle koje smo prethodno sterilisali u rerni na 100°C. Tegle pokriti čistom krpom i ostaviti da se ohlade potpuno, pa ih zatvoriti.

Savet