

Marmelada od jagoda (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3,5 kg**jagoda
- **1 kg**šecera

Priprema

Jagode ocistiti, iseckati i staviti u plicu šerpu. Dodati šecer i staviti na srednje tihoj vatri da se kuvaju. Non stop mešati i kad ostane trag na dnu šerpe kada se povuce varjacom onda je gotovo. Sipati vruću marmeladu u teglice i zatvoriti metalnim cepom. Okrenuti naopako (okrenuto cepom) na dole i ostaviti tako 5 minuta. Zatim vratiti teglice u normalan položaj. Ako se ovako zatvori nije potreban konzervans neće se pokvariti, bitno je samo da se dobro skuva i da se dobro stegne poklopac i okrene naopako. Od ove količine ja sam dobila sve što je na slici.

Savet