

Pikantna marmelada sa biberom



Sastojci

Potrebno je:

- 4 zrela manga
- 150 g crnog luka
- 2 limuna
- 1,25 dl jabukovog sirceta
- 175 g smeeg šecera
- 1 kašika tamnog ruma
- 1 kašicica bibera u zrnu
- mleveni karanfilic

Priprema

Mango odvojite od koštice, isecite na komadice i stavite u lonac. Dodajte šecer, naseckani luk, sok i narendanu koru limuna i jabukovo sirce, pa dobro promešajte.

Kuvajte pola sata na srednjoj temperaturi uz povremeno mešanje. Pred kraj, kada se masa zgusne, dodajte rum, biber i karanfilic.

Vrelu smesu sipajte u tegle (šest tegli po 250 ml) i zatvorite ih.