Marelada sa aceto balsamico sircetom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**šljiva
- **800 g**šecera
- **100 ml** ruma
- **100 ml** aceto balzamiko sirceta
- **1**pomorana - sok

Priprema

Šljive oprati i ocistiti od koštica. Polovinu šljiva samleti na mašini za meso, a drugu polovinu iseckati. U vecu šerpu staviti šljive i dodati šecer, pa ostaviti da odstoji 2 sata. Zatim preseci vanilu i šipci i nožem lagano sastrugati srž i staviti u šerpu sa šljivama. Preko šljiva sipati rum, aceto balsamico i sok od sveže ceene pomorandže. Staviti na ringlu i pustiti da provri. Kad provri smanjiti temperaturu ringle i krckati 40 minuta. Tegle zagrejati u rerni, pa gotovu vrucu marmeladu sipai u zagrejane tegle. Tegle poredjati u tepsiju zatvoriti ih sa poklopcem. Pa ih staviti u rernu na 100 stepeni 30 minuta. Tegle ostaviti da se ohlade u iskljucenoj rerni.

Savet

Od ove mere dobije su tri velike tegle od 720gr i jedna manja tegla od400gr . Gotova marmelada ima fini voan ukus manje sladak.Ako volite sladje dodajte šeera po sopstvenom ukusu .Prijatno ,