

Šipak marmelada



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kg**šipurka
- **1,5 kg**šecera

Priprema

Oprani i ocisceni šipurak, preliti vodom, pa prokuvati da šipurak odmekne. Skloniti sa vatre i ohladiti. Šipurke pasirati na presu, a onda 3 puta procediti (najbolje na unihop carapu, zbog bodljica koje ima šipurak).

Oceenu masu preliti šecerom i kuvati uz neprestano mešanje. Kada je kuvano skloniti sa vatre i sipati u zagrejane tegle (pazite da ne prekuvate, masa mora biti laka za mazanje).

Savet

Ohladjene tegle zatvoriti poklopcima.