

Francuska marmelada



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kg zrelih šljiva
- sok od 1 limuna
- sok od 1 pomorandže
- strugana kora od pola limuna
- strugana kora od pola pomorandže
- 200 gr ociščenog suvog groža
- 0,75 kg šecera
- pola kašicice konzervansa

Priprema

Oprane i ocišcene šljive sameljite na mašini za meso.

Masi dodajte struganu limunovu i pomorandžinu koru pa kuvajte do potrebne gustine. Dodajte oprano suvol grožje, sok od limuna i pomorandže, promešajte i kuvajte još 15 minuta.

Na kraju umešajte pola kašicicej konzervansa, razlijte masu u ciste tople tegle.