

## *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 očišćenog suvog grožđa
- 0,75 kg šećera
- pola kašičice konzervansa

### **Priprema**

Oprane i očišćene šljive sameljite na mašini za meso.

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

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