

Marmelada od šargarepe



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg šargarepe
- 0,5 kg šećera
- 4 limuna
- malo cimeta

Priprema

Šargarepu ocistite i iseckajte. U posudu ređajte naizmenicno šargarepu, šećer i nastruganu koru limuna.

Preko polovine ukupne kolicine iscedite sok od jednog limuna. Nastavite sa ređanjem, iscedite i drugi limun i pospite sa malo cimeta.

Sipajte pola litre vode i na umerenoj temperaturi, povremeno mešajuci, kuvajte oko cetiri sata.

Sipajte u tegle, ohladite i zatvorite.