

Marmelada od trešanja



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg** trešanja
- **700 g** šecera
- **20 g** želatina

Priprema

Trešnje oprati i izvadite im koštice. Sameljite na mašini za meso ili izblendajte.

Stavite u vecu šerpu, dodajte šecera i kuvajte na laganoj vatri 20 minuta. Sve vreme skidajte penu. Želatin rastvorite sa malo tople vode i ostavite da nabubri.

Kad ste poskidali penu, sklonite sa šporeta i dodajte otopljeni želatin. Izmutite mikserom. Sipajte u vrele tegle i odmah zatvorite. Pokrijte tegle cebetom i ostavite da prenoce.

Uživajte u ukusu.

Savet