

oko-banana marmelada



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** banana
- **15 kašik** kristal šećera
- **100 g** Menaž čokolade

Priprema

Prvo pripremite sastojke. čokoladu izlomiti na kockice, šećer izmeriti. Banane iseci na kolutice, pa u blenderu ili štapičnim mikserom napraviti pire. Kuvati banane na tihoj vatri uz neprestano mešanje. Kad se zagreje, ubaciti šećer i kuvati još 15 minuta, dok ne počne polako da se zgušnjava.

Nakon 15 minuta šerpu skloniti sa vatre i ubaciti izlomljenu čokoladu. Promešati da se čokolada istopi. Vratiti šerpu na šporet i kuvati još 2 minuta.

Savet

Ako volite slaše, umesto 15, stavite 20 kašika šećera. Prijatno!