

## **oko-banana marmelada**



**težina: lako**

**za: 10 osoba**

**vreme pripreme: 20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 kg banana**
- **15 kašikakristal šecera**
- **100 g Menaž cokolade**

### **Priprema**

Prvo pripremite sastojke. okoladu izlomiti na kockice, šecer izmeriti. Banane iseci na kolutice, pa u blenderu ili štapnim mikserom napraviti pire. Kuvati banane na tihoj vatri uz neprestano mešanje. Kad se zgreje, ubaciti šecer i kuvati još 15 minuta, dok ne pocne polako da se zgušnjava.

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

### **Savet**

Ako volite slae, umesto 15, stavite 20 kašika šeera. Prijatno!