

Marmelada od jagoda



Sastojci

Potrebno je:

- 1,25 kg jagoda
- 1 džemfiks 2:1
- 0,5 kg šecera

Priprema

Jagode ocistiti i oprati, po želji ispasirati ili sitno iseckati. Pomešati džemfiks i 2 kašike šecera. jagode sipati u posudu za kuvanje, dodati mešavinu džemfiksa i šecera, staviti na jaku vatru da provri.

Kad provri dodati ostatak šecera i kuvati uz mešanje još 10-15 minuta. po potrebi skinuti penu koja se skuplja na površini.

Skloniti sa vatre i odmah sipati u tegle i zatvoriti ih. Okrenuti tegle naopako poklopcem na dole da odstoje minimum 10 minuta.