

Marmelada od kajsija (3)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** zrelih kajsija
- **5,5-6 kg** šećera
- **5 kesica** vanilin šećera

Priprema

Ja sam imala baš, baš zrele i mekane kajsije, tako da nije bilo potrebe da ih meljem, stoga cu pisati kako sam sad pravila marmeladu... Kajsije oprati, odstraniti koštice i reati u šerpu. Ne skidati kožicu, kad se ukuva, neće se ni osetiti... Opet napominjem da su bile jako meke, da je trebalo samo da ih presecem na četvrtine. Svaki red kajsija posuti šećerom i tako dok ne utrošimo sav materijal, završiti šećerom... Ostaviti da prenoci. Sledeceg dana staviti šerpu na jaku vatru i kuvati da se marmelada fino zgusne. Pred kraj dodati vanilin šećer. Ugrejati ciste tegle, razliti vruću marmeladu, pa ih "ušuškat" u cebad da se natenane hlade do sledeceg dana, kada ih možete odložiti u ostavu.

Savet

Opet naglašavam da sam imala izuzetno meke kajsije, a boja potie od njihove crvenkaste korice. Količina šećera e takoe zavisiti od toga koliko su same kajsije slatke i od sopstvenog ukusa, ja generalno više volim kad se oseti kiselkasti ukus kajsija, a klinci slae, tako da-to je stvar ukusa.