

## *Marelada sa aceto balsamico sircetom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 kg** šljiva
- **800 g** šecera
- **100 ml** ruma
- **100 ml** aceto balsamico sirceta
- **1** pomoran?a - sok

### **Priprema**

Šljive oprati i ocistiti od koštica. Polovinu šljiva samleti na mašini za meso, a drugu polovinu iseckati. U vecu šerpu staviti šljive i dodati šecer, pa ostaviti da odstoji 2 sata. Zatim preseći vanilu i šipci i nožem lagano sastrugati srž i staviti u šerpu sa šljivama. Preko šljiva sipati rum, aceto balsamico i sok od sveže ce?ene pomorandže. Staviti na ringlu i pustiti da provri. Kad provri smanjiti temperaturu ringle i krckati 40 minuta. Tegle zagrejati u rerni, pa gotovu vrucu marmeladu sipati u zagrejane tegle. Tegle poredjati u tepsiju zatvoriti ih sa poklopcem. Pa ih staviti u rernu na 100 stepeni 30 minuta. Tegle ostaviti da se ohlade u iskljucenoj rerni.

### **Savet**

Od ove mere dobije su tri velike tegle od 720gr i jedna manja tegla od 400gr . Gotova marmelada ima fini vo?an ukus manje sladak. Ako volite sladje dodajte še?era po sopstvenom ukusu .Prijatno ,