

Marmelada od jagoda



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kg**jagoda
- **400 g**smeeg šecera
- **400 g**belog šecera
- **4 kesice**vanilin šecera
- **4 ceparuma**
- **1** limun sok i korica
- **1** narana sok i korica
- **malo**arome jagode

I još:

- **20 g**želatine u prahu
- **1 dl**vode

Priprema

Jagode oprati, ocistiti i samljeti u pire (u blenderu ili multipraktiku). Uliti pire u širu posudu za kuvanje, dodati sve tri vrste šecera, te sokove i koricu limuna i narane. Zakuvati na srednje jakoj vatri uz neprestano mešanje, potom smanjiti vatru i kuvati 40 minuta uz povremeno mešanje. 10 minuta pre kraja umešati aromu jagode i rum. Želatinu pomešati sa hladnom vodom i ostaviti da nabubri. Kad je marmelada pri kraju, želatinu otopiti i žustro umešati. Uliti u oprane i sterilizirane teglice, hermeticki zatvoriti i spremiti na hladno. Sutradan možete poceti uživati :-)

Savet