

Marmelada od smokava



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** smokava
- **2 kriške** limuna
- **1/2** limuna - sok
- **1** narandže - kora
- **100 g** šecera za marmeladu
- **po želji** rum

Priprema

1 kg smokava, 2 kriške limuna sok od pola limuna, korica jedne narandže, sitno naribana, 100 g šecera za marmeladu (s pektinom). Po želji aroma ruma ili rum (ako ne kuvate za decu). Smokve narežite i po želji i ogulite ako je kora debela. Stavite ih u lonac, dodajte ostale sastojke i kuvajte na srednje jakoj vatri sve dok se voće ne pretvori u kašastu smesu. Gotovu smesu odmah punite u tegle, oko 1 cm od vrha. Dobro zatvorite i cuvajte na tamnom i što hladnijem mestu. Nakon otvaranja marmeladu držite u frižideru.

Savet