Marmelada od bundeve



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,6 kg** ocišcene bundeve
- **400 g**šecera
- **2** limuna - sok i rendana kora
- **60 ml** ruma ili ekstrakta vanile

Priprema

Ocišcenu bundevu iseckati na kocke i staviti je u šerpu u kojoj ce se kuvati. Sipati šecer, limun i narendanu koricu limuna. Sve lepo varjacom izmešati i ostaviti oko 2 sata. Povremeno promešati. Nije potrebno dodavati vodu, ako je bundeva skroz zrela ona ce sama pustiti dovoljno tecnosti dok stoji sa šecerom.

Nakon dva sata staviti šerpu na ringlu i kuvati oko 30 minuta (dok bundeva ne omekša dovoljno da može da se izblendira). Kada je bundeva skuvana izmiksati je štapnim mikserom ili izblendirati u blender. Ne bacati tecnost u kojoj su se kuvale bundeve, vec sve zajedno stavite u plicu, a širu šerpu.

Dodati rum ili aromu vanile. Staviti da se kuva na srednjoj temperaturi oko 40 minuta non stop mešajuci. Po želji dodati malo konzervansa, ja ga nisam stavila, sada pravim prvi put ovu marmeladu, pa cu probati da li ce opstati bez konzervansa. Gde god je moguce treba izbegavati konzervans. Gotovu marmeladu sipati u zagrejane tegle i zatvoriti ih tako vruce metalnim cepom.

Okrenuti ih na cep i ostaviti u tom položaju desetak minuta. Onda ih vratiti u normalan položaj. Odložiti marmeladu u špajz i uživati u ukusu u predstojecim zimskim danima.

Savet