

Marmelada sa smokvama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**ociščenih smokava
- **1** limun
- **1**pomorandža
- **po željicimet**

Priprema

Kad su smokve dovoljno slatke, šefer ne dodajem u njih. Smokve oprati, osušiti i iseci. Staviti u šerpu i kuvati nalaganjo vatri uz mešanje. Iscediti pomorandžu i sok sipati u smokve. Na kraju doda cimet po ukusu, ko želi i sok od jednog limuna. Tegle dobro oprati sa deterrentom, isprati, osušiti i staviti u tepsi. Metalne poklopce takoe dobro oprati, ako ima hre na njima Ne koristiti. Veoma je važno da sve bude cisto, sterilizacija tegli je veoma jednostavna. Rernu ugrejati na 100 stepeni i u nju staviti tepsiju sa teglama, ostavite 15 minuta i spremne su za zimnicu. Kad je marmelada vec dovoljno gusta, iscediti sok od limuna, štapnim mikserom sve izmešati, ako je ostao koji komadic smokve. iskljuciti šporet. Izvaditi tegle iz rerne, sipati vrucu marmeladu, zatvoriti i tegle okrenuti naopacke da stoje, da stvore vakum i ostaviti u tom položaju oko 20 minuta, a može i dok se ne ohladi. Kad se tegla otvorí, držati u frižideru.

Savet

Ukoliko volite slae, kad je marmelada gotova umešajte po ukusu med.