

Marmelada od smokava



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **2 kgsmokvi**
- **400 gšecera**
- **1/2 kesicelimuntusa**
- **2 kesicevanilin šecera**

Priprema

Smokve treba da su dobro zrele. Oprati ih iseci im peteljke, prepоловити ih na pola. Sipati šecer, vanilin secer i limuntus. Ostaviti tako da stoji oko 2 sata.

Onda štapnim mikserom izmiksati, pa prebaciti u šerpu u kojoj ce se kuvati. Kuvati na srednjoj temperaturi uz stalno mešanje.

Kada u šerpi ostane trag od varjace, marmelada je skuvana. Sipati u ciste tegle, zatvoriti metalnim cepom i okrenuti da stoji na cepu desetak minuta.

Savet