

Marmelada od drenjina



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 l** gotove kaše za džem od drenjina
- **4 kg** šecera

Priprema

Gotovu kašu sipati u vecu šerpu, promešati. Šerpu staviti na šporet i kuvati na umerenoj temperaturi oko 1 h, dok sva tečnost iz smese ne ispari. Dodati šećer, izmešati i nastaviti sa kuvanjem uz stalno mešanje. Po ukusu probati. Možete dodati još šecera. Nastaviti sa kuvanjem još oko 1 h. Izvaditi malo iz šerpe staviti na tacnu, uz stalno mešanje ohladiti i ako ostavlja trag na tacni onda je marmelada gotova. Skloniti sa šporeta. Vrucu marmeladu sipati u ciste zagrejane tegle. Teglu dobro zatvoriti i ostaviti da se tako ohlađe. Od ove kolicine dobiju se 7 tegli marmelade. Možete smanjiti vreme kuvanja (po dodavanju šecera) i napraviti džem.

Savet

U današnje vreme je sve lakše jel se mogu kupiti kaše od raznog voa. Pamtim kao dete kako je mama kuvala drenjine, zatim pasirala kroz sito za brašno, zatim kroz gazu. I od dobijene smese kuvala džem, marmeladu.