# *Marmelada od šipaka*

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **8 kg** zrelih šipaka
- **3,5 kg**šecera

## Priprema

Ocistiti šipurke i lepo ih oprati, pa ih staviti u šerpu i naliti vodom, tako da voda bude za prst iznad šipurka. Zatim staviti šipurke da se kuvaju, dok ne omekšaju, toliko da se mogu pasirati. Kada su kuvani ispasirati ih i dodati vodu u kojoj su se kuvali šipurci. Sve to kroz gustu gazu, dobro isceditи u cist sud, pa dodati kilogram šecera na kilogram te kaše od šipka i staviti da se kuva. Svo vreme kuvanja mešati. Kada postigne odreenu gustinu marmelada je kuvana. Tada sipati toplu marmeladu u zagrejane tegle i staviti u rernu na 100 stepeni 1 sat.

## Savet

Ako volite slau marmeladu, dodajte šeera po Vašem ukusu.