

Marmelada od šljiva, bresaka i jabuka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800** gocišcenih šljiva
- **800** gocišcenih breskvi
- **600** gocišcenih jabuka
- **1** kgšecera
- **2** kesicevanilin šecera

Priprema

Šljive oprati, ocistiti, izmeriti, staviti u šerpu. Preko staviti šecer.

Breskve oprati, ocistiti, izmeriti, iseci i staviti u šerpu (preko šljiva). Preko staviti red šecera.

Jabuke oprati, ocistiti, oljuštiti, izmeriti, iseci i staviti u šerpu (preko bresaka). Preko staviti preostali šecer.

Poklopiti i ostaviti da odstoji nekoliko sati u frižideru. Staviti na ringlu i ukljuciti na maksimum. Kad pocne da vri i da se stvara pena, smanjiti temperaturu. Penu skinuti i kuvati uz povremeno mešanje da tecnost malo uvri.

Skloniti sa ringle, promešati štapnim blenderom ili mikserom. Vratiti na ringlu i kuvati na umerenoj temperaturi uz stalno mešanje, dok se ne dobije željena gustina. Izvaditi kašiku marmelade, staviti na tacnu, ohladi i proveriti da li je dovoljno gusta. Pred kraj kuvanja dodati vanilin šecer.

Oprane i suve tegle staviti u rernu, ukljuciti na 100 C, posle oko pola sata izvaditi tegle, staviti da se malo

prohlade, nekoliko minuta. Toplu marmeladu sipati u tople tegle. Vratiti tegle u iskljucenu (a još toplu) rernu, da odstoje oko pola sata. Izvaditi, dobro ih zatvoriti, uviti u peškir i ostaviti da se tako skroz ohlade.

Uživajte u ukusu!

Savet

Ako stavite slatke jabuke, može i malo manje šeera, ja sam stavila kisele.