

HOME COOKING

JABOLČNA MARMELADA

Potrebujete:

- ✓ 1 kg jabolk
- ✓ 200 g sladkorja (dél ga lahko nadomestite z médom)
- ✓ 2 neškropljeni limoni

Priprava:

Jabolka očistite, olupite in narežite na koščke ter jih kuhajte v majhni količini vode. Dodajte nastrgano limonino lupinico, sok ene limone in dve žlici sladkorja. Na zmernem ognju kuhajte toliko časa, da se jabolka razkuhajo in jih nato spsirajte. Dodajte preostanek sladkorja in sok druge limone ter na zmernem ognju kuhajte še 15 minut (oz. do želene gostote). Marmelado še toplo prelijte v steklene kozarec in jih zaprite, potem pa 20 minut pasterezirajte v vodni kopeli.



HOME COOKING

HRUŠKOVA MARMELADA *z meliso*

Potrebujete:

- ✓ 1 kg hrušk
- ✓ 400 g sladkorja
- ✓ 1 neškropljena limona
- ✓ sveži lističi melise

Priprava:

Hruške operite, olupite in jim odstranite pečke in jih narežite na koščke. Tako pripravljeno sadje dajte v lonce, z malo sladkorja in limoninega soka.. Kuhajte približno pol ure, oziroma tako dolgo, da se hruške zmehčajo. S paličnim mešalnikom zmeljite hruške do gladkega. Še naprej kuhajte in dodajte preostali sladkor. Kuhajte še pet do deset minut, nato pa dodajte listje melise, ki ste jih predhodno očistili in narezali na manjše koščke. Vročo marmelado še vročo nadevajte v steklene kozarec. Za nekaj minut obrnite kozarec na glavo, nato pa jih pokrijte s krpo in pustite, da se počasi ohlajajo.

