

MARMELADA IZ DOMAČEGA GROZDJA (Ula Grm)



Sestavine:

1 kg grozdja

70 dag želirnega sladkorja

1 vaniljev sladkor

1 vejica sveže melise

Oprano grozdne jagode in meliso kuhamo približno 20 minut, da popokajo, nato pretlačimo in precedimo. Dodamo ostale sestavine ter kuhamo 20 minut, tako da počasi vre. Marmelado napolnimo v ogrete čiste kozarce in takoj zapremo z ogretim pokrovčki. Zložimo na delavno površino, kjer nam ne bodo v napoto, pokrijemo in pustimo, da se popolnoma ohladijo.

