

## Domaća marmelada od breskve

*Priprema domaće marmelade nije teška niti komplicirana! Isprobajte ovaj jednostavan recept i pripremite svoju slatku zimnicu!*

### **Sastojci:**

- 5 kg bresaka
- 1,5 kg šećera
- 2 vanilin šećera
- sok od 1 limuna
- 1 želin

**Priprema:** Breskve operite i očistite od koštica. U lonac veće zapremniti stavite prepolovljene breskvice, dodajte im sok od limuna i 1 kg šećera. Breskve uz često miješanje kuhajte na srednje jakoj vatri dok ne omekšaju, cca 15-20 minuta. Kada breskve omekšaju dobro ih usitnite štapnim mikserom. Ukoliko vam smetaju sitni komadići (kožica od bresaka), pekmez slobodno propasirajte. Marmeladi dodajte ostatak šećera, vanilin šećer i želin. Uz miješanje, marmeladu kuhajte još cca 20 minuta, a pjenu koja se nakuplja na vrhu uklanjajte. Kuhanu marmeladu ulijte u sterilizirane staklenke (oprane i zagrijane u pećnici) te ih zatvorite metalnim poklopcem. Ohlađeni pekmez čuvajte na tamnom, suhom i hladnom mjestu.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB:** [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)

**Facebook** [Slatki svijet](#)