

Jabolčna marmelada

Sestavine:

- 1 kg olupljenih in očiščenih jabolk
- 200 g sladkorja
- sok ene limone
- cimet po okusu (po želji)



Iz spodnjih sestavin dobimo 3 manjše kozarčke marmelade. Če želite več marmelade, pa enostavno povečajte količino sestavin.

Pripomočki:

- lonec
- kuhalnica
- nož
- palični mešalnik
- kozarci za marmelado



Postopek:

Jabolka olupimo, očistimo in narežemo na majhne koščke. Damo jih v lonec in jih pokapljamo s sveže iztisnjnim sokom limone.



Kuhamo na nizkem ognju in vmes večkrat premešamo. Ob mešanju dodamo sladkor. Marmelado kuhamo 45 minut. Po želji dodamo cimet.



Ko so jabolka mehka, marmelado spasiramo s paličnim mešalnikom.

Še vročo marmelado nalijemo v očiščene kozarce, ki jih pokrijemo z odejo, dokler se jabolčna marmelada ne ohladi. Hranimo jo v hladnem in temnem prostoru.



Veliko kuharskih užitkov in dober tek!