

Marmelada de dovleac



Dragilor, cum poate bine stiti, marmelada este, de obicei, tare. Tare buna, si tare, pur si simplu ☺ , numai ca eu de data asta am vrut o marmelada de dovleac, absolut delicioasa, dar moale! :)))

O **marmelada** perfecta, care sa poata fi intinsa pe paine, sau peste blaturi aromate de iarna.

Am fost foarte impresionata de gustul ei intens de dovleac, asa ca v-o prezint si recomand din toata inima!!!

Nu uitati nici de **dulceata de dovleac**, la fel de aromata!!!!!!

Ingrediente:

- 2 kg dovleac
- 500 ml apa
- 600 g zahar
- o lamaie

Sfat: Daca totusi o vreti mai inchezata, mai lasati-o la fiert inca 30 de minute.

Mod de preparare:

Se curata dovleacul de coaja si seminte; se taie in bucati mici, care se pun sa fiarba in apa rece, intr-o oala incapatoare. La foc potrivit, timp de aproximativ 30 de minute, pana cand dovleacul se sfarama usor intre degete.

Se adauga zaharul si lamaia, taiata felii (cu tot cu coaja). Se lasa sa fiarba inca vreo 30-35 de minute, dupa care se pune in borcane cu capace ermetice.



