

Marmelada de gutui



Marmelada de gutui!!

O alta bunatate pe care o puteti face din gutui este, asa cum va spuneam la **Pelteaua de gutui**, aceasta marmelada, care a avut un atat de rasunator succes incat in doar cateva zile am ramas fara :))))

Ingrediente:

- cojile si cotoarele fierte de la **pelteaua de gutui**
- 500 g zahar

Mod de preparare:

Se dau cojile si cotoarele fierte prin masina de tocat. In pasta obtinuta se adauga zaharul si se pune la foc potrivit.

Se amesteca cu lingura de lemn, din cand in cand, pentru a nu se prinde.

Se tine pe foc cca. 30 de minute si se lasa apoi sa se raceasca.

Se pune marmelada in borcane care se inchid ermetic.

P.S. Zaharul se pune, de fapt, dupa gust ☐