

# Šipkova marmelada

## Priprava:

Za pripravo **šipkove marmelade** po prvi slani oberemo plodove šipka, saj je takrat vsebnost vitamina C najvišja in so plodovi že zmečkani. Šipek pod hladno vodo speremo in damo v posodo. Dodamo pomarančni sok, 400 ml vode in klinčke ter prevremo. Kuhamo, dokler ne nastane kaša (ca. 15 minut). Vse skupaj precedimo skozi fino cedilo, da odstranimo semena in kožo.

K šipkovi kaši dodamo želirni sladkor in še enkrat prevremo. Pustimo vreti 4 minute ter naredimo želirni preizkus. Nekaj kapljic vroče marmelade kanemo na hladen krožnik. Če se strdi, je marmelada gotova. V nasprotnem primeru kuhamo dalje.

**Šipkovo marmelado** napolnimo v pripravljene kozarce. Čez pokapamo nekaj kapljic alkohola, hitro prižgemo in zapremo. Kozarce narobe obrnjene postavimo na kuhinjsko krpo in pustimo, da se marmelada ohladi.

## Nasvet:

Šipkova marmelada je lahko primerno darilo. Odlična je na kruhu z maslom ali kot priloga divjačinskim jedem in goveji pečenki.

Navedene sestavine zadostujejo za 3 kozarce (po 200 ml).

**Čas priprave:** 30 do 60 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

**Vrsta menija:** priloga , zajtrk , malica

**Lastnosti:** vegetarijansko

## Sestavine:

- 1 g šipka
- 500 ml pomarančnega soka
- 2 klinčka
- 500 g želirnega sladkorja (2:1)
- nekaj kapljic alkohola (80 Vol-%)