

MASUSTA MARMELADA

written by Errezetak



Udazkenak kolore izugarriak ekartzen dizkuigu Euskal Herrietako medietara, temperatura aproposak eta eguraldiak atsedean ematekotan, mendiko frituak hartu ditzakegu. Hona hemen nola marmelada bihurtu.

Osagaiak:

1Kgr Masusta
500ge Azukre belzta
1 Limoiaren zukua
4 Piperbeltza bola



Masustak garbitu. katilu edo kazola batean jarri, limoi zukua eta azukrea gehitu.



Ongi nahastu eta bat eta hiru ordu bitartean gorde.



Denbora pasata, azukrea gehitu kazola su indatsuan jarri, bitsa ateratzen den bezain agudo kendu.

Nahi dugun textura eduki arte, egosten utzi, normalean 45minutu egon behar da.



Irabilgailuarekin txikitu bero dagoen bitartean eta iragazi, pipita guztiak kentzeko.

Lodia geratzekotan ura gehitu. Poteetara pasa.



Mermelada de moras: Limpiar las moras. Poner las moras en una cazuela. Añadir el zumo de limón, mezclar bien y reservar entre una y tres horas. Una vez pasado el tiempo, poner la cazuela a fuego fuerte e ir espumando. Dejar cocinando hasta que encontremos la textura deseada, suele llevar 45min. Pasar por la batidora y el pasapurés. Si nos ha quedado gordo añadir un poco de agua. Guardar en bote.