# PODALJŠANO BIVANJE DOMA

|  |  |
| --- | --- |
| **»Mali/mala gospodinja«** | **KORENČKOVA MARMELADA**  Potrebuješ:  – 1 kg korenja – 0,7 kg sladkorja – 2 jabolki – 3 pomaranče  – 2 limoni    Postopek:  1. Korenje in jabolka očistimo in naribamo oziroma grobo zmeljemo v mešalniku. Nastrgamo limonino in pomarančno lupino ter iztisnemo njun sok.  2. V posodi zmešamo jabolka, korenje, nastrgano lupino in polovico soka ter pustimo stati približno eno uro. Dodamo sladkor, dobro premešamo in pretresemo v lonec. Kuhamo na majhnem ognju, dokler zmes ne postane gosta, to je približno eno uro. Vmes večkrat premešamo. Proti koncu dodamo preostali sok.  3. Napolnimo v kozarce in dobro zapremo. Kozarce naložimo v pečico, ki jo segrejemo na 100 ºC, potem ugasnemo in pustimo, da se kar tam ohladijo.  Pa dober tek! |