



Marmellata di Prugna Secca

Kuru Erik Reçeli



500 gr. prugne secche di murdum
5 bicchieri di zucchero a polverato
1 succo di limone

- # Le prugne si lavano . Si bagnano con 4 bicchieri d'acqua dalla sera.
- # Il giorno dopo si filtra dall'acqua bagnata.
- # Le prugne filtrate si mettono in una pentola. Sopra s'aggiunge l'acqua che supera le prugne per un pò.
- # Le prugne si cucinano sul fuoco medio finchè si morbidano.
- # Sopra si aggiunge lo zucchero. Si bolisce finchè arriva all'acoerenza di marmellata.
- # Dopo che arrivato alla coerenza si aggiunge succo di limone . Si cucina ancora per 5 minuti.
- # Si toglie dal fuoco. Si mette nei vasi caldi. Dopo che freddata nei vasi si chiudono i coperchi.
- # Si conservano in luogo buio e asciutto.

Nota: Così si possono prepararsi le marmellate di albicocca e ciliegia.