Marmelada od smokvi

250 gr šecera

1 limun

1 kasicica ruma

500 gr smokava

Smokve oprati i iseckati na kockice, staviti u šerpu i posuti sa šećerom, ostaviti 4 sata da stoji da smokve dobro puste sok.Polako pustiti da smesa proključa uz neprekidno mešanje. Kada počne da ključa nastaviti sa mešanjem ali smanjiti tempraturu.

Kuvati dok se nezgusne, i kada bude gotova marmelada dodati sok od 1 limuna, rum i dobro promešati.Sipati u tegle i ostaviti da se ohladi