Rybízová marmeláda

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg vybraného druhu rybízu - nebo mícháme
500 600 g cukru

Postup

Na marmeládu použijeme rybíz červený, jindy míchaný s bílým nebo černým rybízem. Dobře opláchnuté ovoce prolisujeme na strojku na ovoce. Šťávu odměříme - na 1 kg dáváme 500 až 600 g pískového cukru. Šťávu prudce vaříme, až se částečně odpaří. Po částech přidáváme cukr a znovu vaříme. Kápnutím na studený talířek zjistíme, zda již marmeláda rosolovatí. Stáhneme z ohně a ihned plníme do nahřátých skleniček a víčkujeme. Obracíme dnem vzhůru a necháváme do vychladnutí.