

Rybízová marmeláda z Nedakonic

Kategorie: Ostatní pro děti

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

černý rybíz

cukr krupice (neboli krystal)

Postup

Černý rybíz vyperte ve studené vodě a pomelte na mlýnku na ovocnou šťávu (takový ten, jak z jedné strany teče šťáva a z druhé šušně). Šťáva musí být co nejtmavší, černá, červená tekutina má sklony ke kazení se. Na 1 litr ovoce je potřeba 1,5 kg cukru, který je potřeba ve šťávě dokonale za studena rozmíchat. Marmeládu nalijeme do sklenic a zavřeme, například celofánem a gumičkou, nebo víčkem. Marmeláda se vůbec nijak nevaří ani nezahřívá !!! Pokud chcete zvýšit trvanlivost marmelády, můžete do ní přidat např. sorban, ale i bez něj vydrží skladovaná v suchu a chladu až 2 roky.