

Jeřabinová marmeláda

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23661

Suroviny

Ingredience:

1 kg Na protlaku

800 g cukru

pektin podle návodu výrobce

Postup

Příprava:

Mrazem ožehnuté jeřabiny zbavíme střípin, propláchneme studenou vodou a v čisté studené vodě necháme několik hodin vyluhovat. Potom jeřabiny ocedíme, dáme do kastrolku, podlijeme trochu horkou vodou, rozvaříme a prolisujeme. Prolisovanou dřev vaříme dále a když začíná houstnout, přidáme cukr a vaříme do potřebné hustoty. Pektin přidáme podle návodu na obalu. Horkou marmeládu plníme do menších skleniček a uzavíráme. Marmeláda je příjemné pikantní chuti, vhodná pro různé použití.

Čerpáno z časopisu Sešity domácího hospodaření - Zima se zeptá - od Evy Šafářové z r. 1981