

Šípková marmeláda za studena

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Zralé šípky očistíme, zbavíme jadérek a chloupků a necháme dva, tři dny změkknout na vlhčím místě v nekovové nádobě. Potom dáme 50dkg cukru na 50dkg šípků a třeme tak dlouho, až je hmota vláčná a hladká bez kousků. Máme-li mixér, ušetří nám práci. Hotovou směsí plníme malé skleničky, v nichž se tahle dobrota nezkazí ani po několika letech.