

Mrkvovo-meruňkový džem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- mrkev 500 g
- cukr pískový 350 g
- meruňky 500 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Mrkev očistíme a nastrouháme na jemném struhadle. Přendáme do kastrolu, podlijeme trochou vody a dusíme asi 45 minut.

Pak přidáme vypeckované meruňky a společně vaříme bez cukru, aby se marmeláda nepřipalovala.

Před koncem varu vložíme do marmelády cukr a na mírném ohni jej necháme rozpustit. Stále mícháme. Horkou marmeládu plníme do čistých sklenic a dobře uzavřeme víčky.