

Dýňová marmeláda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- dření dýně 500 g
- pyré jablečné 500 g
- cukr želírovací 1 kg
- z 1/2 citronu citronová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

První varianta: dýni nakrájíme na velmi malé kousky, které nasypeme do hrnce. Přidáme jablečné pyré a směs za stálého míchání lehce povaříme, až se dýně rozvaří. Pak směs propasírujeme a s citronovou šťávou a želírovacím cukrem 4 minuty povaříme. Naplníme do sklenic, ihned zavřeme a necháme vychladnout.

Druhá varianta: dýni rozmixujeme, smícháme s jablečným pyré, citronovou šťávou a želírovacím cukrem. Vaříme 4 minuty. Hotovou marmeládu naplníme do sklenic, zavíčkovujeme a necháme vychladnout.