

Hrušková marmeláda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- lístky máta 1 miska
- hruška 1.5 kg
- cukr krupice 750 g
- kyselina citrónová 20 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Hrušky oloupeme, rozčtvrtíme, vyřízneme jádřince a umeleme na masovém strojku. Hruškovou kaši vložíme do kastrolu s trochou vody a za stálého míchání ji povaříme. Pak směs zvážíme a na 1000 g přidáme 500 g cukru. Vše vaříme za stálého míchání pomalu na mírném ohni, dokud se cukr nerozvaří. Nakonec přidáme kyselinu citronovou. Ještě horkou marmeládu plníme do připravených čistých zavařovacích sklenic. Nakonec vždy do každé sklenice vložíme několik omytých lístků čerstvé máty. Ta marmeládu ještě více provoní a dodá jí skvělou chuť. Sklenice uzavřeme celofánem nebo čistými víčky.