

Marmeládová směska

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- jahody 200 g
- třešně 200 g
- rybíz černý 100 g
- maliny 200 g
- rybíz bílý 200 g
- cukr želírovací 1 ks
- angrešt 200 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Ovoce opláchneme. Třešně zbavíme stopek a vypeckujeme. Z jahod odstraníme zelenou korunku. Kuličky černého rybízu opatrně stáhneme ze stonků. Angrešt zbavíme stopky i „bubáka“. Veškeré ovoce rozmixujeme, vlijeme do většího hrnce, promícháme se želírovacím cukrem v poměru 1:1. Směs uvedeme do varu. Zmírníme plamen a marmeládu 5 minut povaříme. Případnou pěnu sebereme. Ještě horkou marmeládu naplníme do nahřátých skleniček, zašroubujeme a zabalíme do deky. Necháme pomalu chladnout do druhého dne.

Poznámka:

Pokud ti budou vadit zrníčka z malin, rozmixuj je zvlášť a propasíruj. Směsku můžeš mazat na pečivo nebo podávat jako přílohu ke koláči.