

Borůvková zavařenina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Borůvky 1 kg
- Voda 100 ml
- Cukr krupice 500 g
- Kyselina citronová 0.5 lžička
- Pektogel 1 balíček
- Sorban 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Borůvky vsypeme do širšího hrnce, podlijeme vodou a za občasného míchání rozvaříme. Přidáme cukr, opět přivedeme k varu, povaříme a přimícháme pektogel spolu s kyselinou citronovou a špetkou sorbanu.

Horkou tekutou marmeládu vlijeme do vymytých skleniček, zavičkujeme, obrátíme dnem vzhůru a necháme částečně vychladnout. Pak obrátíme zpět a uklidíme do chladu.