

Jahodová marmeláda s vínem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jahody 500 g
- cukr krystal 500 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- červené víno 5 cl
- citrón 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Omyté, stopek zbavené jahody rozkrojíme na poloviny a dáme do hrnce
2. K jahodám nasypeme krystalový i vanilkový cukr, ovoce promícháme a necháme 3 hodiny v lednici, aby jahody pustily šťávu
3. Sklenice i s uzávěry sterilujeme, omyté dáme do trouby vyhřáté na 150 °C na 15 minut, nebo je alespoň opláchneme ve vařící vodě
4. Hrnec s jahodami a cukrem dáme vařit na zdroj tepla, jakmile se cukr rozpustí přidáme červené víno, vaříme dalších 15 minut
5. Po 15 minutách mírného probublávání jahodové směsi do hrnce vymačkáme celý citrón
6. Vaříme dalších 15 minut, sundáme ze zdroje tepla a necháme 10 minut mírně vychladnout
7. Hotovou marmeládu dáme do skleniček, dobře uzavřeme a necháme úplně vychladnout dnem vzhůru.

