

Černorybízovo-malinová marmeláda

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- černý rybíz 8 hrnek
- maliny 6 hrnek
- cukr 3 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1

Rybíz properte pod tekoucí vodou. Dejte ho do hrnce, přilijte třetinu hrnku vody, přikryjte pokličkou a přiveďte k varu. Vařte na mírném ohni, dokud všechny kuličky nepopraskají.

2

Propasírujte rybízovou kaši přes síto. Zbylé slupky a semínka už potřebovat nebudete. Hladké pyré přelijte zpět do hrnce.

3

Omyjte maliny a nechte okapat. Nasypte je do hrnce s rybízem. Přidejte cukr a za neustálého míchání přiveďte k varu. Vařte asi 20 minut, až směs zhoustne a začne želírovat. Poznáte to jednoduše: Na talířek naneste lžici marmelády a nechte vychladnout.

4

Odstavte z ohně. Seberte lžící pěnu, která se vytvořila na povrchu, a vyhodte ji. Marmeládu nalijte do sklenic, zavíčkujte je, otočte dnem vzhůru a nechte tak do druhého dne, nebo je ponořte do vroucí vody v zavařovacím hrnci a 5 minut povařte.

5

PRIMA TIP: Do marmelády můžete také použít polovinu dávky červeného a polovinu černého rybízu.

Poznámka:

šest porcí ´šest sklenic