

Angreštová marmeláda s třešněmi

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 8

- Angrešt 500 g
- Třešně 500 g
- Krystalový cukr 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Očištěný angrešt a vypeckované třešně semeleme na masovém strojku. Smeš svaříme, a když je jí o jednu třetinu méně, přidáme cukr, nejlépe po částech, aby se nepřerušil var, a dovaříme. Když kapka na talíři tuhne, je marmeláda hotová. Cukru dáváme podle kyselosti ovoce asi 500-600 gramů na 1 kg dřeně.