

Jahodová marmeláda s karamellem a vanilkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- Jahody 2 kg
- Gelfix extra 2:1 (Dr.Oetker) 2 balení
- Cukr 1 kg
- Citronová šťáva 1 ks
- Vanilkový cukr 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Jahody rozčtvrtíme a promícháme s Gelfixem, 600 g cukru, citronovou šťávou a vanilkovým cukrem. 400 g cukru necháme v hrnci zkaramelizovat do světlehněda, pak přidáme ovocnou směs a za stálého míchání přivedeme k varu. Prudce vaříme 3 minuty.

Horkou marmeládu plníme do sklenic, uzavřeme, otočíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.

Z tohoto množství je 10 skleniček po 250 ml. Pokud se bojíte karamelu a máte na jahodové zavařeniny vlastní recepty, zkuste alespoň část cukru nahradit vanilkou - stojí to za to. A až zkusíte ten karamel, jinou už dělat nebudete.