

Ostružinová zavařenina s broskvemi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Ostružiny 1 kg
- Broskve 500 g
- Želírovací cukr 3:1 500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ostružiny prolisujeme a přidáme oloupané, na kousky nakrájené broskve. Ve velkém hrnci smícháme s želírovacím cukrem. Přivedem k varu a vaříme dalších 5 minut (mezitím můžeme broskve v zavařenině promáčkat štouchadlem na brambory). Odebereme případnou pěnu a ihned plníme do připravených sklenic. Sklenice uzavřeme a otočíme dnem vzhůru asi na 10 minut.

Další varianta přípravy: směs ovoce a cukru vložíme do nádoby domácí pekárny a zapneme program Marmeláda. Po ukončení programu naplníme sklenice a otočíme na 10 minut dnem vzhůru.