

Marmeláda z čerstvých brusinek

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr 200 g
- sušená citronová kůra 0.5 lžička
- hřebíček 1 ks
- voda 200 ml
- čerstvé brusinky 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Čerstvé bobule brusinek propláchneme studenou vodou.

V kastrolu promícháme vodu s cukrem a přivedeme k varu. Do vroucího cukerného roztoku přidáme brusinky a vaříme, dokud bobule nepopraskají. Pak teplotu snížíme, přidáme kůru a hřebíček. Marmeládu z čerstvých brusinek vaříme na mírném ohni, za občasného míchání necháme probublávat asi 15 - 20 minut do zhoustnutí. Ještě teplou marmeládu přendáme do sklenice a uzavřeme.

Marmeládu z čerstvých brusinek s kousky bobulek podáváme jako přílohu k sladkým moučnickům, masu a omáčkám.