

Bezinková marmeláda

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Bezinkový protlak 1 kg
- Cukr 1 ks
- Skořice 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bezinky propláchneme, rozvaříme a prolisujeme. Protlak zvážíme a na každý 1 kg dáme 35 dkg cukru. Vaříme asi 15 minut. Hustotu marmelády vyzkoušíme kápnutím na talířek, když kapka ztuhne, marmeláda hotová. Za horka plníme do sklenic a zavíčkujeme. Obrátíme dnem vzhůru a necháme vychladnout. Můžeme také 15 minut sterilovat.