

Jahodová marmeláda v domácí pekárně

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Jahody 1 kg
- Želírovací cukr 1 kg
- Kyselina citrónová 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jahody očistíme, omyjeme a napůlíme (není nutné, ale jsou potom v marmeládě menší kousky). Vložíme je do pekárně, přidáme želírovací cukr a zapneme na program MARMELÁDA. Před koncem programu můžeme část nerozvařených jahod rozmixovat. Po skončení programu vyzkoušíme tuhost marmelády. Na talířek dáme lžičku marmelády a pokud se nám po ztuhnutí zdá řídká přidáme 1 - 2 lžičky kyseliny citronové.

Skleničky na marmeládu vysterilizujeme v troubě a víčka chvilku povaříme ve vodě na sporáku. Ještě horkou marmeládu plníme do skleniček až po okraj, okraje otřeme, zavíčkujeme a obrátíme na 5 minut dnem vzhůru, aby se sklenička zatáhla.