

# Papriková marmeláda

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Červená paprika 80 g
- Ocet 2 dl
- Cukr 1 kg
- Cukr krupice 1 kg
- Stolní olej 1 dl
- Chilli paprička 20 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Červené papriky a chilli papričky omyjeme, nakrájíme a dáme do kastrolu. Přidáme olej a ocet. Dusíme asi 20 minut pod pokličkou, ale občas promícháme. Ještě horké je rozmixujeme nožovým nástavcem mixéru.

Do pyré za stálého míchání přidáváme cukr a na mírném ohni vaříme dalších 10 minut. Horkou paprikovou marmeládu dáme do skleniček a zavaříme při 80 °C asi 10 minut. Po vyndání otočíme dnem vzhůru do vychladnutí.

Paprikovou marmeládu podáváme podle chuti. Používáme na grilované maso, ale třeba i na topinky.