

Marmeláda z hroznového vína

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: migulisek



Suroviny

Porce: 10

- červené hrozny 2 kg
- cukr 1 kg
- červené víno 200 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Hrozny omyjeme, obereme stopky, bobule dáme do hrnce, zalijeme vínem. Za stálého míchání na mírném ohni rozvaříme, prolisujeme a přidáme cukr. Když se rozpustí, vaříme po částech, až marmeláda zhoustne. Ještě horkou lijeme do připravených sklenic, necháme vychladnout, uzavřeme a uložíme.