

Angrešťová marmeláda s ananasem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 1

7245 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/angrestova-marmelada-s-ananasem>

Příprava

Angrešt, rybíz a ananas pomeleme na mlýnku na ovoce. Šťávu z kompotu doplníme do 2 litrů vylisovanou šťávou z angreštu a ananasu. Želírfixy promícháme s troškou cukru a přidáme do vařící šťávy. Povaříme 3 minuty a potom přidáme zbývající cukr a opět povaříme 3 - 5 minut. Do odstavené marmelády vmícháme lžičku kyseliny citronové. Naplníme do skleniček, uzavřeme víčky a sterilujeme 15 minut při 85° C.



Tip k receptu

Ananas můžeme nakrájet na velmi drobné kousky. Poměr angreštu a rybízu můžeme mít až 1:1.



Ingredience

- ✓ 3 kg angreštu
- ✓ 50 dkg bílého rybízu
- ✓ 1 konzerva ananasového kompotu
- ✓ 1500 g cukru krystal
- ✓ 1 lžička kyseliny citronové
- ✓ 2 Želírfixy 1:1

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Klasika