

# Borůvková marmeláda



**Obtížnost:** □□□□□

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

**4326** kalorií , **0 g** cukrů , **8 g** tuků , **8 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/boruvkova-marmelada>

## Příprava

Borůvky pomeleme na mlýnku na ovoce nebo odšťavníme. Získanou šťávu smícháme s vodou a dáme vařit. V trošce odebraného cukru rozmícháme Želírfix a nasypeme do vařící šťávy. Povaříme asi 3 minuty a přidáme zbývající cukr, opět povaříme na mírném plameni asi 3 minuty. Odstavíme a vmícháme lžičku kyseliny citrónové. Po chvilce sebereme nežádoucí pěnu a naplníme do skleniček. Sterilujeme 15 minut při 85°C.



## Ingredience

- 4 sklenky borůvek = 1/2 l šťávy
- 500 ml vody
- 1 lžička kyseliny citrónové
- 1 kg cukru krystal
- 1 sáček Želírfixu 2:1

## Kategorie

Česká, Zavařeniny, Ostatní