

Hrušková marmeláda



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

990 kalorií , **150 g** cukrů , **15 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Kateřina Růžičková

Odkaz: <https://srecepty.cz/hruskova-marmelada>

Příprava

Oloupané hrušky zbavené jadřinců umeleme na masovém strojků. Kaši vložíme do kastrolu s trochou vody a za stálého míchání vaříme. Poté směs zvažíme a přidáme na 1 kg směsi 500 g cukru. Za stálého míchání vaříme, dokud se cukr nerozvaří. Přidáme kyselinu citrónovou a ještě horké lijeme do skleniček. Nezapomeneme do každé skleničky přidat pár lístků čerstvé máty.



Ingredience

- 1,5 kg hrušek
- pár list máta peprná
- 750 g cukru krupice
- 20 g kyseliny citrónové

Kategorie

Česká, Léto, Podzim, Ovoce, Rodina, Pomazánka, Svačinka