

Melounová marmeláda



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

4290 kalorií , **80 g** cukrů , **0 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Dužinu melounu pomeleme na mlýnku na ovoce. Pecičky nemusíme vybírat. Nejlepší je vnitřek melounu vybírat lžící asi 1 cm od zeleného okraje. Získanou šťávu dáme vařit. V troše cukru si rozmícháme oba Želírfixy a povaříme asi 3 minuty. Potom po částech přidáváme cukr a také povaříme 3 minuty. Do odstavené marmelády vmícháme lžičku kyseliny citrónové. Naplníme do skleniček a sterilujeme 15 minut při 85°C.



Ingredience

- 1 l šťávy z melounu
- 1 kg cukru krystal
- 2 sáčky Želírfixu 2:1
- 1 lžička kyseliny citrónové

Kategorie

Česká, Léto, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Něco extra, Rodina