

# Ostružinová marmeláda s hruškami



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 8

**1575** kalorií , **325 g** cukrů , **10 g** tuků , **10 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/ostruzinova-marmelada-s-hruskami>

## Příprava

Hrušky oloupeme a nastrouháme na hrubo. Dáme je do hrnce a podlijeme trochou vody, přidáme třetinu cukru, badyán a kardamom, a dusíme. Mezitím propasírujeme ostružiny a přidáme je k hruškám spolu s citrónovou šťávou, cukrem a pektinem. Vaříme 10 minut. Ještě horkou marmeládu plníme do čistých sklenic (asi 4 sklenice o objemu 300 ml) a zavíčkujeme je. Otočíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.

## Ingredience

- 500 g hrušek
- 500 g ostružin
- 250 g třtinového cukru
- 10 g pektinu
- 1/2 lžičky kardamomu
- 1 ks badyánu
- 1 ks citrónu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročná, Ovoce, Zavařeniny

