

# Rajčatová marmeláda ochucená



Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 1

**5248** kalorií , **90 g** cukrů , **0 g** tuků , **30 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

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

## Příprava

Dáme si do sklenky spařit 5 sáčků ovocného čaje. Doporučuji použít višňový, malinový, nebo jiný silně aromatický. Rajčata odšťavníme na mlýnku na ovoce. Získané 2 litry šťávy z rajčat smícháme s čajem a dáme vařit. V troše cukru rozmícháme oba Želírfixy a přidáme do vařící šťávy. Vaříme za stálého míchání asi 5 minut, potom přidáme po částech zbytek cukru a vaříme dalších 5 minut. Do odstavené marmelády vmícháme 3 lžičky kyseliny citronové. Marmeládu naplníme do skleniček, uzavřeme víčky a dáme sterilovat při 85° C na 15 minut.



### Tip k receptu

Výtěžnost šťávy může být různá.

## Ingredience

- ✓ 3 kg rajčat
- ✓ 1150 g cukru krystal
- ✓ 5 sáčků ovocného čaje
- ✓ 2 dcl vody
- ✓ 2 sáčky Želírfixu 2 : 1
- ✓ 3 lžičky kyseliny citronové

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná, Zavařeniny