

Rajčatová marmeláda s melounem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 8

8870 kalorií , **180 g** cukrů , **0 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/rajcatova-marmelada-s-melounem>

Příprava

Rajčata a meloun odšťavníme a šťávu dáme vařit. Želírfixy smícháme s trochou cukru a nasypeme do vařící šťávy. Povaříme 5 minut, potom vsypeme zbývající cukr a za stálého míchání opět povaříme dalších 5 minut. Odstavíme, asi 1 minutu necháme stát a sebereme nežádoucí pěnu. Poté vmícháme kyselinu citrónovou, lžičky musí být vrchovaté. Marmeládu naplníme do skleniček, uzavřeme víčky a dáme sterilovat na 15 minut při 85°C.

Ingredience

- 2 l šťávy z rajčat
- 1.5 l šťávy z melounu
- 3 sáčky Želírfixu 2:1
- 2 kg cukru krystal
- 3 vrchovaté lžičky kyseliny citrónové

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Něco extra, Děti do 5 let

