

# Rajčatová marmeláda se švestkami



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

978 kalorií , 135 g cukrů , 4 g tuků , 33 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/rajcatova-marmelada-se-svestkami>

## Příprava

Pomeleme ostružiny a švestky na mlýnku na ovoce a potom i rajčata. Šťávu ze švestek a ostružin doplníme do 2 litrů šťávou z rajčat. V troše cukru rozmícháme oba Želírfixy, nasypeme do šťávy a 5 minut povaříme. Potom po částech přidáme zbytek cukru a vaříme dalších 5 minut. Odstavíme a vmícháme kyselinu citrónovou. Naplníme do skleniček a sterilujeme 15 minut při 85°C.



### Tip k receptu

Ostružiny dodají marmeládě pěknou barvu. Švestky a ostružiny mohou být v poměru s rajčaty 1:1. Pokud je správně seřízený mlýnek, tak stačí rajčat 2 kg.



## Ingredience

- ✓ 40 dkg švestek
- ✓ 40 dkg ostružin
- ✓ 2 - 3 kg rajčat
- ✓ 3 lžičky kyseliny citronové
- ✓ 2 sáčky Želírfixu 2:1
- ✓ 1500 g cukru krystal

## Kategorie

Česká, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Ostatní