

Rybízová marmeláda s vínem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 12

560 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/rybizova-marmelada-s-vinem>

Příprava

Rybíz očistíme, přidáme šťávu a kůru z citronu (jen čistou kůru bez bílé dužiny), přilijeme 100 ml růžového vína a vaříme do rozvaření.

Rozmixujeme, přecedíme, přidáme banán a vaříme 5 minut. Želírovací cukr pečlivě vmícháme, přilijeme zbytek vína a vaříme dalších 5 minut od doby varu. Plníme do čistých sklenic.

Ingredience

- 1 kg červeného rybízu
- 1 citrón
- 1 balení želírovacího cukru
- 200 ml růžového vína
- 1 banán

Kategorie

Léto, Ovoce, Zavařeniny, Rodina, Snídaně, Svačinka

