

# Rybízová marmeládová směs



**Obtížnost:** □□□□□

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

**3990** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/rybizova-marmeladova-smes>

## Příprava

Rybíz a další ovoce opláchneme pod tekoucí vodou a necháme okapat. Potom ho pomeleme na mlýnku na odšťavnění ovoce i se stopkami. Získanou šťávu nalijeme do hrnce a přivedeme k varu. Odebereme asi 1 hrst cukru z celkového množství a promícháme s Želírfixem. Vsypeme do vroucí šťávy a povaříme asi 3 minuty. Potom po částech za stálého míchání přidáme zbývající cukr, dbáme na to, abychom pokud možno nepřerušili var. Vaříme pomalu, aby se nám zbytečně netvořila nežádoucí pěna. Povaříme asi 3 minuty a odstavíme. Necháme 1 - 2 minuty stát, potom sebereme pěnu.

Marmeládu naplníme do menších skleniček, uzavřeme a sterilujeme 15 minut při 85°C.

## Ingredience

- 1 l šťávy z vylisovaného ovoce
- 1 kg cukru krystal
- 1 Želírfix 1:1

## Kategorie

Obyčejný den, Zavařeniny, Klasika

