

Rybízovo-banánová marmeláda



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 10

1104 kalorií , **144 g** cukrů , **0 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/rybizovo-bananova-marmelada>

Příprava

Rybíz očistíme a vaříme do rozvaření. Rozmixujeme a přecedíme přes cedník. Vznikne tak 3 l husté šťávy. Banány oloupeme a rozvaříme (vznikne 1 l banánové kaše). Rybízovou šťávu promícháme s banánovou hmotou přidáme 2 kg želírovacího cukru - (Labeta 1 kg ovoce/ 1 bal.500gr žel.cukru) a za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme 2 - 5 minut. Plníme do čistých a suchých sklenic.



Ingredience

- ✓ 3,5 kg červeného rybízu
- ✓ 1,2 kg banánů
- ✓ 2 kg želírovacího cukru

Kategorie

Obyčejný den, Léto, Ovoce, Rodina, Pomazánka