Marmeláda z mirabelek

Ingfredience

mirabelky: **1000** g
cukr krupice: **100** g
citrusový pektin: **10** g

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Mirabelky omyjeme, zbavíme stopek a pecek a rozmixujeme tyčovým mixérem. Směs dáme do hrnce a krátce povaříme. V misce smícháme pektin se 4 lžičkami cukru, přidáme ho k mirabelkám a 5 minut povaříme. Dosypeme zbytek cukru (můžeme dát méně i více, podle chuti a sladkosti mirabelek – dokonce pokud…

Marmeláda z mirabelek – recept

Mirabelky omyjeme, zbavíme stopek a pecek a **rozmixujeme tyčovým mixérem**. Směs dáme do hrnce a krátce povaříme. V misce smícháme pektin se 4 lžičkami cukru, přidáme ho k mirabelkám a **5 minut povaříme**. Dosypeme zbytek cukru (můžeme dát méně i více, podle chuti a sladkosti mirabelek – dokonce pokud jsou mirabelky velmi sladké, nemusíme použít už vůbec žádný další cukr) a vaříme do zhoustnutí. V případě potřeby můžeme přidat citrónovou šťávu nebo kyselinu citrónovou, marmeláda ještě více zhoustne. Průběžně můžeme zkusit požadovanou konzistenci, když lžičku marmelády kápneme na studený talíř. Můžeme samozřejmě použít i hotový želírovací produkt podle návodu.

Důkladně omyjeme a osušíme sklenice i víčka a plníme do nich hotovou marmeládu, pevně zatáhneme víčka a **obrátíme sklenice dnem vzhůru na 10 - 15 minut**. Sklenice s marmeládou uchováváme na tmavém a chladném místě a po otevření uchováváme v lednici.

Marmeláda z mirabelek se skvěle hodí do moučníků nebo do bílého jogurtu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí