

Recepty



Rajčatová marmeláda

Ingredience

2 kg zralých rajčat
1,4 kg želírovacího cukru (například Dr. Oetker Gelfix super)
4 vanilkové cukry
100 ml rumu

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Rajčata omyjeme, zbavíme jádřinců a zelených částí a nakrájíme na středně velké kousky. Ve větším hrnci povaříme doměkka. Rozmixujeme tyčovým mixérem...

Rajčatová marmeláda - recept

Rajčata omyjeme, zbavíme jádřinců a zelených částí a nakrájíme na středně velké kousky. Ve větším hrnci povaříme doměkka. Rozmixujeme tyčovým mixérem a propasírujeme. Přidáme oba cukry a ještě 30 minut povaříme. Nakonec se rajčatová marmeláda ochutí rumem. Připravíme si dobře vymyté sklenice, které naplníme rajčaty. Ihned zavíčkuje a otočíme víčkem dolů. Sklenice necháme zchladnout, ideálně do druhého dne.

Další den se **rajčatová marmeláda** zavaří na 85 °C.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí