Marmeláda z černého rybízu

Ingfredience

černý rybíz: **1000** g
cukr krupice: **700** g

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Rybíz důkladně očistíme od stopek a umyjeme. Kuličky rybízu rozmixujeme a dáme do hrnce spolu s cukrem. Rybíz obsahuje přirozeně dost pektinu, proto nemusíme přidávat žádný želírovací produkt. Pokud bychom chtěli dát do marmelády méně cukru, přidáme pektin/želírovací produkt podle návodu….

Marmeláda z černého rybízu – recept

Rybíz důkladně očistíme od stopek a umyjeme. Kuličky rybízu rozmixujeme a dáme do hrnce spolu s cukrem. Rybíz obsahuje přirozeně dost pektinu, proto **nemusíme přidávat žádný želírovací produkt**. Pokud bychom chtěli dát do marmelády méně cukru, přidáme pektin/želírovací produkt podle návodu.

Marmeládu vaříme do zhoustnutí, průběžně můžeme zkusit požadovanou konzistenci, když lžičku marmelády kápneme na studený talíř.

Důkladně omyjeme a osušíme sklenice i víčka a plníme do nich hotovou rybízovou marmeládu, pevně zatáhneme víčka a **obrátíme sklenice dnem vzhůru na 10 - 15 minut**.

Marmeláda z černého rybízu chutná skvěle na palačinkách a lívancích. Její chuť můžeme ozvláštnit přidáním špetky skořice nebo několika lístků meduňky do hrnce na začátku vaření.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí