

Marmeláda z rajčat



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 1h 40min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 1

840 kalorií , **130 g** cukrů , **0 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: mozek

Odkaz: <https://srecepty.cz/marmelada-z-rajcat>

Příprava

Jablka bez jádřinců a rajčata nakrájíme a vaříme asi 1 hodinu. Pak toto ponorným mixerem rozmělníme a přepasírujeme. Vzniklou směs uvedeme do varu, přidáme kyselinu citronovou a cukr dle vlastní chuti. Po dobu vaření zkusíme, zda je marmeláda uvařená do správné konzistence. Ještě teplé dáváme do sklenic, které ukládáme dnem nahoru. Pokud dáme želírovací cukr, nebo želírovací přípravek, doba varu se podstatně zkrátí.

▣ Tip k receptu

V případě, že místo cukru dáme umělé sladidlo, máme pak marmeládu i pro diabetiky.



Ingredience

- 1 kg zralých rajčat
- 1 kg jablek
- 1 lžička kyseliny citronové
- cukr dle chuti

Kategorie

Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Něco extra, Labužník, Ostatní