

Rajčatová marmeláda s rumem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 1

2893 kalorií , **60 g** cukrů , **0 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/rajcatova-marmelada-s-rumem>

Příprava

Rajčata odšťavníme v mlýnku na ovoce. Na marmeládu potřebujeme 1 litr šťávy. Želírfix promícháme s trochou cukru. Do vařící šťávy vsypeme Želírfix promíchaný s cukrem a povaříme 5 minut, potom po částech přidáme cukr a vaříme dalších 5 minut. Přidáme vanilkové cukry, necháme je rozpustit a odstavíme. Do odstavené marmelády vmícháme lžičku kyseliny citronové a rum. Marmeládu naplníme do skleniček a uzavřeme víčky. Sterilujeme 15 minut při 85°C.

Tip k receptu

Pro zachování vanilkového aroma je lepší použít vanilkové cukry, nebo lusk.



Ingredience

- necelé 2 kg rajčat
- 1 sáček Želírfixu 2:1
- 60 dkg cukru krystal
- 3 sáčky vanilkového cukru (vanilínového)
- 1 lžička kyseliny citronové
- 25 ml rumu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zavařeniny, Jídlo na každý den