Marmeláda z hrušek

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **8**

7313 kalorií , **200 g** cukrů , **20 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: https://srecepty.cz/marmelada-z-hrusek

Příprava

Hrušky oloupeme, odstraníme jádra a nakrájíme na kousky. Do vody přidáme nastrouhaný zázvor, citrónovou šťávu, hřebíčky a hrušky. Přivedeme k varu a vaříme, dokud hrušky nezměknou na kaši. Přidáme cukr, přivedeme k varu a vaříme 20 minut. Poté uděláme zkoušku tuhnutí. Trochu hruškové marmelády dáme na talířek a pozorujeme zda tuhne. Pokud ano, marmeládu nalijeme do sterilizovaných sklenic a zavíčkujeme. Pokud ne, vaříme ještě 5 minut a opět provedeme zkoušku tuhnutí. Opakujeme tak dlouho, dokud marmeláda nebude na talířku tuhnout.

Ingredience

- 2 kg hrušek
- 900 ml vody
- 60 g nastrouhaného zázvoru
- 2 lžíce citrónové šťávy
- 1,5 kg cukru
- 2 lžičky hřebíčku

Kategorie

Britská, Ovoce, Zavařeniny, Pomocné recepty, Ostatní