

Marmeláda z kaki



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 45min , Čas vaření: 7min
Celkový čas: 1h 52min , Porce: 1

4592 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Petra

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

Příprava

Omyjeme a oloupeme kaki a odstraníme kalichy. Jemně nakrájíme dužninu tak, aby se dala rozmíchat (ne rozmixovat) v hrudkovitou hmotu a přimícháme do ní citrónovou šťávu a cukr (cukr přidáváme opatrně a dle chuti). Do hmoty přidáme nalámanou vanilku a necháme asi hodinu macerovat, aby pustila aroma a chuť. Poté marmeládu v hrnci s nepřilnavým povrchem zavaříme a za stálého míchání na mírném ohni vaříme asi 7 minut. na míchání je vhodné použít dřevěnou vařečku. Marmeládu rozdělíme do skleniček se šroubovacím víkem a zavaříme.



Ingredience

- 1 kg dobře vyzrálých kaki
- 1 kg cukru moučka
- 2-3 dcl citrónové šťávy (popřípadě více dle chuti)
- kousek vanilky

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Vegetariánská, Podzim, Finančně náročnější, Zavařeniny, Exotika, Labužník, Ostatní