

Marmolada wieloowocowa



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	1 kg
jabłka	1 kg
gruszki	1 kg
sok z cytryny	1 szt
cukier	2,7 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki umyć, podzielić na połówki, wypestkować. Jabłka i gruszki umyć, obrać, pokroić w ćwiartki. Owoce rozgotować w soku z cytryny. Przetrzeć owocową masę przez sito, dodać cukier. Gotować, mieszając, aż marmolada zacznie krzepnąć. Gorącą marmoladę przełożyć do słoików. słoiki zamknąć, odstawić do wystudzenia do góry dnem lub pasteryzować 20 minut.