

Marmolada owocowa



BARTEK8585



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

truskawki świeże	1 kg
rabarbar	1 kg
cukier	1,5-2 kg
jabłko winne	1 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Truskawki umyć, usunąć szypułki i wrzucić owoce do dużego garnka - zasypując cukrem. Rabarbar obrać z włókien i pokroić łądygi w plasterki - dodać do truskawek. Jabłka opłukać, obrać i pokroić w plasterki. Dodać do owoców. Całość smażyć na małym ogniu- 2-3 godziny. Ja smażę zazwyczaj przez dwa dni- najpierw 2 godziny i drugiego dnia jeszcze godzinę. Gorące przekładać do wyparzonych słoików i za pasteryzować. Jeśli ktoś lubi bardziej słodki- można zwiększyć ilość cukru