

Marmolada babuni



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłka 2 kg minimum

cukier

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne i zetrzeć na tarce z dużymi oczkami (ja pomogłam sobie robotem kuchennym). Wszystkie jabłka przełożyć do garnka, dodać 1/2 szklanki cukru i gotować na małym ogniu często mieszając tak długo aż marmolada będzie wystarczająco gęsta (zależy to od zawartości wody w owocach i naszego gustu). Gotową marmoladę dosłodzić wg. uznania, chwilę pogotować żeby cukier się rozpuścił i gorącą przełożyć do przygotowanych wcześniej słoików, od razu zamykać. Pasteryzować 20 minut. Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.