wieloowocowa marmolada

AGATA1722

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

- **500 g śliwek**
- **500 g gruszek**
- **500 g jabłek**
- **500 g zielonych pomidorów**
- **800 g cukru**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce umyć i pokroić poza śliwkami które trzeba wydrylować. Gruszki dusić wraz z 100 ml wody pod przykryciem 20 minut. Po tym czasie dodać jabłka, gotować 20 minut, po tym czasie dodać śliwki i pomidory. Owoce rozgotować, przetrzeć przez sito, dodać cukier, gotować bez przykrycia co jakiś czas mieszając, aż zgęstnieje. Gorącą marmoladę przełożyć do słoiczków, zakręcić dobrze, obrócić do góry dnem i trzymać w tej pozycji do ostudzenia.