

marmolada z derenia



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 kg owoców derenia

3 szklanki cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować ½ litra wody. Owoce umyć, osączyć, wrzucić do wody i gotować aż będą miękkie. Przetrzeć przez sito. Masę zagotować, dodając po trochu cukru i mieszając zagęszczać. Zrobić próbę tężenia tzn. kropla marmolady na zimny talerz, jeśli marmolada jest wystarczająco gęsta, nakładać do wygotowanych gorących słoików i zamknąć zakrętkami. Włożyć pod koc do wystygnięcia.