



Osviežujúca ríbezľová marmeláda

.

//

.

Suroviny:

1 kg čiernych alebo červených ríbezlí

600 až 800 g práškového cukru

Postup:

Ríbezle umyjeme, očistíme a prepasírujeme. Ríbezľovou šťavu zlejeme do väčšieho hrnca a privedieme k varu. Sprudka varíme za stáleho miešania, až sa odparí asi tretina tekutiny. Po

častiach pridávame cukor a stále miešame. Necháme ho rozpustiť a krátko povaríme. Akonáhle začne marmeláda vriieť, vytvorí sa nám na povrchu pena. Varíme ešte 5 až 10 minút, zlejeme ju do čistých zaváracích pohárov, zaviečkujeme a otočíme hore dnom.

ODPORÚČAME:

[Hrnčeková bublanina s ovocím](#)

[Smotanovo ovocný zákusok s želatínou](#)

[Krehký rebarborový koláč](#)

[Kakaová bábovka s višňami](#)

tags: ribezlovy dzem recept

//