

KDOULO-RAJČATOVÁ MARMELÁDA

Suroviny

1000 g čerstvých kdoulí (bez slupek a jadřince)

1000 g pasírovaných rajčat

500 g cukru

500 ml jablečného moštu

½ vanilkového lusku

kyselina citronová

pektogel nebo želírovací cukr

Postup

Kdoule nakrájené na 1 cm kostky vložíme do hrnce spolu vanilkou. Zalejeme jablečným moštem, přidáme drcená rajčata a za stálého míchání dusíme do měkka (v případě potřeby lehce podlijeme vodou). Zbylou tekutinu nesléváme, za stálého míchání ji necháme odpařit, na závěr vyjmeme celé koření.

Podle návodu odvážíme želírovací cukr/pektogel, smícháme s cukrem, přidáme do směsi a za stálého míchání necháme rozpustit a 10 min provařit (pozor, nepřipálit). Na závěr upravíme chuť přídatkem kyseliny citronové, v případě potřeby můžeme vmíchat 1 balení přípravku na konzervování ovoce a zeleniny.

Ještě horkou směs plníme do vymytých skleniček, popř. můžeme ještě sterilovat při 80°C. Neotevřené skleničky ve spíži vydrží min 1 rok, po otevření v lednici cca týden.