

Želé se seketem a růžemi

Na přibližně 7 sklenic
o objemu 200 ml

500 ml červeného sektu

500 ml vody

18 g jablečného pektinu

450 g cukru

7 g kyseliny citronové

1 kapku 50% růžového
oleje nebo 50 g čerstvých,
na proužky nakrájených
růžových květů

→ Svařte sekt a vodu.

→ Smíchejte pektin se zhruba 50 g cukru. Metličkou vmíchejte do vroucí tekutiny. Pozor, rychle začne tvořit hrudky.

→ Přidejte zbylý cukr a nechte přejít varem. Za stálého míchání 3 minuty povařte.

→ Přimíchejte kyselinu citronovou a růžový olej či květy. Horkou směs naplňte do připravených sklenic, ihned uzavřete a postavte na 5 minut na víčko.

Malinovo-mátová marmeláda

Na přibližně 7 sklenic
o objemu 200 ml

1 kg malin

500 g cukru

12 g jablečného pektinu

5 g kyseliny citronové

6 g čerstvých lístků máty

→ Maliny přeberte. Máte-li dostatek trpělivosti, propasírujte maliny přes jemné síto.

→ Dejte maliny spolu s dvěma třetinami cukru do hrnce a přiveďte k varu.

→ Zbylou třetinu cukru smíchejte s pektinem a kyselinou citronovou a vmíchejte do ovocné směsi. Zatímco malinová hmota pomalu opět přichází do varu, nasekejte mátové lístky nadrobno a přidejte je ke směsi. Vše za stálého míchání ještě 4 minuty povařte.

→ Horkou směs naplňte do připravených sklenic, ihned je uzavřete a postavte na 5 minut na víčko.

TIP

Doporučte tuto marmeládu na chleba se smetanovým sýrem místo s máslem. Zákazníci a hosté budou nadšeni!