

Marmeladă de agrișe



Usor

Pentru 4 borcane de 350 ml

Ingrediente:

1000 g agrișe

800 g zahăr

1 plic de Zahăr vanilinat Dr. Oetker

1 plic Gelfix Clasic Dr.Oetker

Pregătire:

Se spală agrișele și se lasă să se zvânte. Se îndepărtează codițele.

Mod de preparare:

Se taie agrișele și se amestecă cu zahărul vanilinat. Se toarnă conținutul plicului de Gelfix Clasic amestecat în prealabil cu 2 linguri de zahăr și se dau în clocot. Se adaugă restul de zahăr, se lasă să fiarbă cca 5 minute.amestecând încontinuu după care se ia de pe foc. Borcanele pregătite se umplu imediat cu marmelada fierbinte și se înfiletează capacele.

