



JERNEJ KITCHEN

BRESKOVA MARMELADA

Ta recept za domačo breskovo marmelado vsebuje samo 4 sestavine. Pripravljena je hitro in enostavno, ni presladka, ampak je naravnost slastna.

ZA	4	SREDNJE VELIKE KOZARCE
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	30	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

BRESKOVA MARMELADA

2 kg breskev

400 g sladkorja

1 čajna žlička vanilijeve paste
Kotányi

2 čajni žlički agartine Kotányi

TOOLS AND EQUIPEMENT

Oglas

večji lonec

penavka

kuhinjski nož

4 kozarci za vlaganje (približno
320ml)

PRIPRAVA

Na močan ogenj pristavimo večji lonec z vrelo vodo. Vrelo vodo napolnimo do polovice lonca. V vodo previdno potopimo breskve. Breskve kuhamo približno 1 minuto, nato jih s penavko previdno pobereemo iz vode in ohladimo pod hladno tekočo vodo, da ustavimo proces kuhanja. Lonec z vodo odstavimo z ognja, breskve pa olupimo, razpolovimo, odstranimo koščico in narežemo na 1 cm velike kose.

SKUHAMO BRESKOVO MARMELADO

V večji lonec damo narezane breskve, sladkor, vanilijevo pasto in agartino (oziroma žličko agar agar-ja v prahu). Dobro premešamo in postavimo na zmeren ogenj. Pustimo, da mešanica zavre, nato pa pri rahlem vretju kuhamo 30 - 35 minut, oziroma tako dolgo, da se naša marmelada zgosti. Občasno premešamo in z zajemalko po vrhu pobereemo nastalo peno.

VLOŽIMO MARMELADO

Kozarce za vlaganje dobro umijemo. Pečico segrejemo na 100°C. Na pekač položimo štiri srednje velike kozarce (približno 320ml) s pokrovi, te pa postavimo v pečico za 15 minut. Marmelado odstavimo z ognja, premešamo ter napolnimo v kozarce. Tesno zapremo ter pustimo, da se marmelada počasi ohladi. To storimo tako, da kozarce z marmelado zavijemo v kuhinjsko krpo in pustimo, da se počasi ohladijo na sobni temperaturi. Hranimo v temnem, hladnem prostoru do 1 leta.