



## JERNEJ KITCHEN

# BOROVNIČEVA MARMELADA

*Ta borovničeva marmelada je pripravljena v samo nekaj minutah. Ta recept je zelo enostaven, marmelada pa sočna, slastna in ni presladka.*

ZA	4X	ML
	KOZAREC	
	350	
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

### BOROVNIČEVA MARMELADA

1200g borovnic (svežih ali zamrznjenih)

350 g sladkorja

30 g limoninega soka

1 vrečka Kotanyi Jam Fix 3:1 (25g)

1/2 vrečke Kotanyi Jam Fix Gozdni sadeži (10g)

3 g (1/2 čajne žličke) citronske kisline

### TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

lopatka

manjša skodelica

lonc za kuhanje marmelade

4x kozarec za vlaganje (350ml)

### PRIPRAVA KOZARCEV

Kozarce za vlaganje dobro umijemo. Pečico segrejemo na 100°C. Na pekač položimo štiri srednje velike kozarce (približno 350ml) te pa postavimo v pečico za 10 minut. V manjšo kozico nalijemo vodo in pristavimo na zmeren ogenj. Ko voda zavre, dodamo pokrove in jih kuhamo 3 minute, da se sterilizirajo.

### BOROVNICE IN JAM FIX

V skledo damo oprane gozdne borovnice, 300g sladkorja in limonin sok. Dobro premešamo, da se sestavine povežejo. V manjšo skodelico damo preostalih 50g sladkorja. Dodamo Kotanyi Jam Fix 3:1, Kotanyi Jam Fix gozdni sadeži in citronsko kislino. Premešamo.

### NASVET

[Poljubno lahko mešanico damo v hladilnik čez noč, da se borovnice macerirajo, spustijo sok, tako bodo še bolj intenzivnega okusa.](#)

### SKUHAMO BOROVNIČEVO MARMELADO

Borovničevo mešanico prestavimo v večji lonec za kuhanje marmelade. Postavimo na zmeren ogenj in med občasnim mešanjem počakamo, da mešanica zavre. Nato med rednim mešanjem kuhamo pri rahlem vretju 10 minut. Dodamo še Jam Fix mešanico in med rednim mešanjem kuhamo še 5 minut. Občasno premešamo in z zajemalko po vrhu pobereemo nastalo peno.

### BOROVNIČEVA MARMELADA

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 eno leto.