

Meruňková marmeláda z papiňáku

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 kg	meruňka
trochu	voda
1/2 kg	krupicový cukr
1 balíček	GelFix 2:1
1 ks	šťáva z citronu



Postup přípravy

Meruňky odpeckujeme a dáme do tlakového hrnce. Přidáme vodu (asi 1/2 dl) a hrnec uzavřeme. Od bodu varu necháme vařit zhruba 8 minut, poté vypneme a počkáme, až hrnec povolí. Opatrně otevřeme a uvařené meruňky rozmixujeme tyčovým mixerem. Přidáme cukr smíchaný s Gelfixem a citronovou šťávu. Nalijeme do čistých sklenic a otočíme je dnem vzhůru, kde necháme marmeládu ztuhnout.