

Třešňová marmeláda

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

1 kg	vypeckované zralé třešně
250 g	cukr
1 ks	citron (podle chuti)



Postup přípravy

Třešně dobře očistíme a zbavíme pecek. Vložíme do velkého hrnce se silnějším dnem. Pokud chceme marmeládu jemnější, můžeme je předem také trochu rozmixovat. Poté přidáme cukr a šťávu z citronu a vaříme na mírném plamenu. Marmeládu necháme vařit až do té doby, než dostatečně zhoustne. Jestli je hotová zjistíme tak, že kápneme kapku na malý talířek. Když zhoustne, můžeme plnit dobře vypláchnuté a vysterilizované sklenice. Obrátíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.