

Marmolada z buraków cukrowych

Surowce wykorzystywane do produkcji:

buraki cukrowe - z własnego gospodarstwa

cukier-z zakupu w lokalnym sklepie

jabłka o kwaskowatym smaku, np. szara reneta

Metoda produkcji:

1 kg. buraków cukrowych umyć i obrać, pokroić w drobne kawałki.

Pokrojone kawałki buraka włożyć do garnka, zalać zimną, nieprzegotowaną wodą i ugotować do miękkości. Po ugotowaniu wodę odlać, buraki zetrzeć na drobnej tarce, dodać 3 szklanki cukru i smażyć około 30-40 minut.

Dodać pokrojone w kostkę 2 kwaskowate jabłka i smażyć, aż jabłka się rozpadną a marmolada uzyska złocisty kolor.

Przygotować czyste, suche słoiczki, włożyć przesmażoną gorącą marmoladę. Zakręcić dobrze słoiki, postawić do góry dnem i pasteryzować pod kocem.

Produkt zgłoszony przez Annę Patyk, Koło Gospodyń Wiejskich Bronisław (powiat radziejowski)