



Marmolada malinowa z dodatkiem bananów

Autor: najlepszewkuchni.pl

Słodka marmolada, która idealnie pasuje do naleśników czy placuszków z jabłkami. Bardzo owocowa i smaczna.

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Maliny oczyścić. Banany obrać, pokroić w plasterki i skropić sokiem z cytryny.

Krok 2

Owoce umieścić w rondlu, wsypać cukier, wymieszać. Gotować na małym ogniu, mieszając. Gotować tak długo, aż marmolada dobrze odparuje i stanie się gęsta.

Krok 3

Gorącą przełożyć do wyparzonych słoiczków i zakręcić. Następnie zawinąć w ręcznik i pozostawić do wystygnięcia.

Składniki:

- 70 dag malin
- 2 duże dojrzałe banany
- 40 dag cukru
- 1 cytryna