



Marmolada rabarbarowa

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pyszna marmolada z rabarbaru, która sprawdzi się jako dodatek do ciasta lub kanapek. Jeśli lubisz rabarbar, koniecznie wypróbuj ten przepis.

Osób: **2-4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Rabarbar umyć, usunąć resztki liści oraz nasadę łodygi i bez obierania pokroić na małe kawałki.

Krok 2

Rabarbar wrzucić do rondla, podlać $\frac{1}{4}$ szklanki wody i rozgotować pod przykryciem. Następnie zmiksować. Gotować najlepiej przez kilka dni (2-3 dni) po kilka minut.

Krok 3

Marmolada jest gotowa, gdy bruzda po mieszaniu łyżką nie zlewa się.

Krok 4

Gorącą marmoladę nałożyć do słoików, zakręcić i zawinąć w ręcznik. Zostawić do wystygnięcia.

Składniki:

- 2 kg rabarbaru

- 1 kg cukru