



Marmelad med päron och tranbär

Ingredienser 2 burkar

125 g	torkade tranbär
500 g	päron, skalade och urkärnade
3 dl	syltsocker

Tillagning

Vill du inte ha så tydliga päronbitar i marmeladen kan du mosa marmeladen med en potatisstöt strax innan du tillsätter sockret.

1. Skär de urkärnade och skalade päronen i små bitar. Lägg päronbitarna i en kastrull tillsammans med tranbären.
2. Koka upp på svag värme och låt sjuda under lock i 10 minuter. Rör om under tiden.
3. Tillsätt sockret, höj värm-en något och låt allt koka ordentligt i ytterligare 5 minuter under omrörning.
4. Tag grytan från värmen och skumma eventuellt av marmeladen med en sked. Håll därefter allt på varma och väl rengjorda burkar. Förslut och förvara mörkt och svalt.