

Õuna-sibula- marmelaad

KOOSTISAINED

600 g kooritud ja puhastatud
kuubikuteks lõigatud õunu

400 g kuubikuteks lõigatud sibulat
(võib ka punast)

1 dl valget veini või vett

2 sidruni mahla ja riivitud koort

1 pk Dansukkeri moosisuhkrut 1 + 3

Valage õunad, sibulad, vein ning sidruni-
mahl ja -koor keedunõusse. Keetke
aeg-ajalt segades 10–15 minutit. Lisage
moosisuhkur, kuumutage uuesti keemiseni
ja keetke 3–5 minutit. Jahutage aeg-ajalt
segades u 15 minutit. Eemaldage vajadusel
vaht. Valage puhastesse soojadesse purki-
desse, sulgege kaanega ja säilitage jahedas.

Sobib liharoogade, ulukiliha ja maksa-
toitudega.



www.dansukker.com

Dan
Sukker