

Σπιτική μαρμελάδα ρόδι



Υλικά

Περίπου 1 κιλό ρόδια

Χυμό από ½ λεμόνι

1 ½ ποτήρι ζάχαρη

Εκτέλεση

Βάζουμε τα ρόδια στον αποχυμωτή και βγάζουμε 2 ποτήρια του νερού χυμό ρόδι. Κρατάμε 2 ρόδια και τα καθαρίζουμε ώστε να μαζέψουμε μόνο τα σποράκια. Σε ένα κατσαρολάκι βράζουμε το χυμό και τα σποράκια από τα ρόδια για περίπου 10 λεπτά ώστε να μειωθούν κάπως τα υγρά. Προσθέτουμε τη ζάχαρη και βράζουμε σε σιγανή φωτιά μέχρι να δέσει η μαρμελάδα. Προσθέτουμε το χυμό λεμόνι και βράζουμε για 1 λεπτό ακόμη. Αποσύρουμε από τη φωτιά και μόλις κρυώσει τη μεταφέρουμε σε γυάλινο βάζο.

Πηγή: ikypros.com