



LAHODNÁ POMERANČOVÁ MARMELÁDA

PŘÍSADY

- 900 g biopomerančů (4 až 6 kusů)
- 1 citrón, šťáva a najemno nastrouhaná kůra
- 1,5 l vody
- 1,7 kg bílého cukru krystal

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Pomeranče a citrón omyjte a pomeranče nakrájejte na 2,5 mm plátky. Tip: Pro dosažení stejných tenkých plátků použijte struhadlo mandoline. Nezapomeňte při krájení odstraňovat pecky.
2. Plátky pomerančů položte na sebe a nakrájejte na čtvrtky. Vložte je do hrnce a přidejte citrónovou kůru, šťávu a vodu. Přiveďte k varu na nejvyšším stupni a nechte 10 minut vařit.
3. Snižte teplotu tak, aby směs jen mírně probublávala, a nechte 40 minut vařit nebo dokud nebude ovoce zcela měkké. Během vaření často míchejte.
4. Zvyšte teplotu, opět přiveďte do varu a pak přidejte cukr. Směs neustále promíchejte po dobu 15–20 minut nebo do ztmavnutí. Nakonec z mrazáku vyndejte talířek a vyzkoušejte, zda již marmeláda dostatečně ztuhla (viz článek).
5. Sundejte hrnce ze sporáku a nechte ho 15 minut chladnout. Občas zamíchejte a poté marmeládu nalijte do teplých zavařovacích sklenic, pevně uzavřete a nechte vychladnout.