



Citrusová marmeláda s levanduľou

chuť Provensálska

asi 4 poháre



stredná obťažnosť

do 45 minút



Prísady::

Prísady:

500 g pomarančový dielik
500 g citrónový dielik
1 balíček Gelfix Klasik 1:1 Dr. Oetker
1 kg cukor
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
citrónová kôra (z 1 chemicky neošetreného citróna)
1 zarovnaná KL levanduľa sušená alebo čerstvá

- 1 Na prípravu marmelády vložíme do veľkého hrnca filetky z pomarančov a citrónov. Pridáme obsah balenia Gelfix zmiešaný s 2 PL cukru. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme.
- 2 Pridáme zvyšok cukru, vanilínový cukor, kyselinu citrónovú, citrónovú kôru a privedieme do varu. Za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút. Pridáme levanduľu a odstavíme.
- 3 Na tanierik kvapneme 1 - 2 KL čerstvo uvarenej marmelády. Ak je po vychladnutí marmeláda málo tuhá, vmiešame ešte 1 zarovnanú KL Kyseliny citrónovej Dr.Oetker.
- 4 Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Starostlivo uzatvoríme viečkom, poháre obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

Šúpanie citrusov na dieliky: ostrým nožom orežeme po celom obvode pomarančovú a citrónovú kôru až na dužinu. Pozdĺž bielej šupky vykrajujeme plátky tak, aby sme získali čistú pomarančovú dužinu.





Tip:

- Marmeláda s kvietkami levandule sa hodí na čerstvé pečivo, do tort a rolád. Vyšľahaním pár lyžíc marmelády so studeným mliekom a kopčekom zmrzliny vytvoríme lahodný osviežujúci shake.

