



Vianočná pomarančová marmeláda

čarujeme na Luciu s ovocím

asi 4 poháre



pre zkúsených

do 25 minút



Prísady::

Prísady:

nakrájaná pomarančová kôra z 3 chemicky neošetrených pomarančov
500 g pomarančový dielik (asi z 9 väčších pomarančov)
500 ml pomarančová šťava 100%
1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker
500 g cukor

- 1** Pomaranče umyjeme teplou vodou a osušíme. Olúpeme veľmi tenkú vrstvu kôry, ktorú nakrájame na jemné prúžky, alebo môžeme použiť škrabku na citrusy. Všetky pomaranče ošúpeme, zbavíme bielej blanky a rozmixujeme.
- 2** Do veľkého hrnca vložíme rozmixované pomaranče, šťavu a kôru. Obsah balíčka Gelfix Extra zmiešame s 2 PL cukru a pridáme k ovociu. Za stáleho miešania asi 1 minútu dôkladne povaríme.
- 3** Pridáme zvyšok cukru a privedieme do varu. Za stáleho miešania dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
- 4** Na tanierik kvapneme 1 - 2 KL práve prevarenej marmelády. Ak je po vychladnutí málo tuhá, vmiešame do nej ešte 2 zarovnané KL Kyseliny citrónovej Dr.Oetker.
- 5** Prípadnú penu odoberieme a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme viečkami, poháre obrátíme dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečku.





Pozn.: Čistenie pomaranča: Ostrým nožom orežeme po celom obvode pomaranča kôru až na dužinu. Potom pozdĺž bielej šupky vykrajujeme dieliky tak, aby sme získali čistú pomarančovú dužinu.

Tip:

- Milovníci zázvoru si môžu marmeládu dochutiť kúskom strúhaného zázvoru.

