




Jednoduchá pomerančová marmeláda

asi 3 sklenic (á 350 ml)

   snadná příprava

 do 25 minut



Přísady::

Přísady:

7 ks pomeranč
400 ml šťáva pomerančová
500 g cukr
1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker
2 zarovnaná KL Kyselina citrónová Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

ponorný mixér
3 ks sklenice vč. víčka

- 1 Pomeranče oloupeme, přitom odstraníme bílou vnitřní slupku a rozmixujeme ponorným ručním mixérem společně s pomerančovou šťávou ve větším hrnci.
- 2 Obsah balíčku Gelfix Extra smícháme se 2 lžícemi cukru a přidáme k ovoci. Za stálého míchání vaříme asi 1 minutu. Přidáme zbytek cukru a přivedeme k varu. Důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 3 Na talířek kápneme 1-2 kávové lžičky horké marmelády. Pokud je marmeláda po vychladnutí málo tuhá, vmícháme 2 zarovnané kávové lžičky Kyseliny citrónové Dr. Oetker.
- 4 Odebereme případnou pěnu a ihned plníme až po okraj do připravených sklenic. Sklenice uzavřeme, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- Sklenice během fáze chladnutí několikrát obrátíme, aby se kousky pomerančů lépe rozptýlily. Zavařeniny ukládáme na chladném, suchém místě. Otevřenou marmeládu uložíme do chladničky a rychle spotřebujeme.

