



# Marmeláda z pomela a pomerančů

O nás 5 sklenic (à 200 ml)



střední obtížnost



up to 40 Min.



## Přísady:

### Přísady:

O nás 6 ks pomeranč (500 g filátek)

O nás 1 ks pomelo (200g filátek)

1 ks pomeranč (chemicky neošetřený)

1 balíček Želírovací cukr se stévií Dr. Oetker

- 1 Na přípravu marmelády pomeranče a pomelo oloupeme, odstraníme bílou slupku, vykrájíme filátka a odvážíme. Z neošetřeného pomeranče nastrouháme kůru. Vložíme vše do hrnce, přidáme želírovací cukr se stévií a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 2 Na talířek kápeme 1-2 KL právě svažené marmelády. Pokud je po vychladnutí málo tuhá, vmícháme do ní 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker.
- 3 Případnou pěnu odebereme a plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme pečlivě víčkem, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

**Filetování citrusů: ostrým nožem okrájíme po celém obvodu kůru až na dužinu. Podél bílé slupky vykrajujeme filátka tak, abychom získali čistou dužinu.**

