



# Super pomerančová marmeláda

asi 4 sklenic (á 350 ml)



snadná příprava

do 45 minut



## Přísady:

### Přísady:

800 g pomeranč (filátka z dužiny)  
500 ml džus pomerančový 100%  
1 balení Želírovací cukr Super 3:1  
Dr. Oetker

- 1 Pomeranče oloupeme, odstraníme bílou slupku, vykrájíme filátka a odvážíme.
- 2 Filátka z pomerančů a pomerančovým džusem dobře promícháme v hrnci se Super želírovacím cukrem. Vše za stálého míchání uvedeme k varu a povaříme po dobu minimálně 5 minut.
- 3 Na talířek kápneme 1-2 KL právě svažené marmelády. Pokud je marmeláda po vychladnutí málo tuhá, vmícháme 2 zarovnané KL 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:

- Na vylepšení můžeme do marmelády po uvaření přidat 150 ml Campari.

