



Vánoční pomerančová marmeláda

asi 4 sklenice



pro zkušené

do 40 minut



Přísady::

Přísady:

pomerančová kůra ze 3 chemicky neošetřených pomerančů
9 ks pomeranč větších (500 g pomerančových filátek)
500 ml džus pomerančový 100%
1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker
500 g cukr

- 1 Pomeranče omyjeme teplou vodou a osušíme. Oloupeme velmi tenkou vrstvu kůry a nakrájíme na jemné proužky nebo můžeme použít škrabku na citrusy. Všechny pomeranče vyfiletujeme* a rozmixujeme.
- 2 Do velkého hrnce vložíme rozmixované pomeranče, šťávu a kůru. Obsah balíčku Gelfix Extra smícháme s 2 PL cukru a přidáme k ovoci. Za stálého míchání asi 1 minutu důkladně povaříme.
- 3 Přidáme zbytek cukru a přivedeme do varu. Za stálého míchání důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 4 Na talířek kápneme 1-2 KL právě svařené marmelády. Pokud je po vychladnutí málo tuhá, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker.
- 5 Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme víčky, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- * Pozn: Filetování pomeranče: Ostrým nožem okrájíme po celém obvodu pomeranče kůru až na dužinu. Pak podél bílé slupky vykrajujeme filátka tak, abychom získali čistou pomerančovou dužinu.
- Milovníci zázvoru si můžou marmeládu dochutit kouskem strouhaného zázvoru.

