

Brusinkovo-pomerančová marmeláda

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Brusinky 500 g
- Pomeranče 3 ks
- Cukr 750 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Pomeranče vykartáčujeme pod tekoucí teplou vodou a vložíme je do hrnce s vroucí vodou. Vaříme přibližně deset minut. Poté pomeranče z vody vyjmeme, opláchneme, necháme vychladnout a i s kůrou je nakrájíme na tenké proužky. Ty pak vložíme do kastrolu s 200 ml vody. Přivedeme k varu a povaříme dalších pět minut.

Přisypeme proprané brusinky a půl kilogramu cukru. Marmeládu ochutnáváme a případně dosladíme. Vše promícháme a vaříme přibližně dalších 20 až 30 minut do zhoustnutí.

Můžeme provést želírovací zkoušku na talířku, kam kápneme trochu marmelády. Necháme ji chvíli odstát, a pokud zatuhla a po talířku neteče, máme vyhráno!

Marmeládu nalijeme do vyvařených sklenic, zavičkujeme je a vložíme do pekáče s horkou vodou do trouby předehřáté na 100 °C. Zavařujeme po dobu 45 minut.

Skleničky necháme uležet alespoň dva týdny a můžeme konzumovat.