Pomerančová marmeláda se skořicí

Kategorie: Ostatní

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 10

- Pomeranč 2 kg
- Krupicový cukr 750 g
- Citrusoví pektin 12 g
- Šťáva z citronu 1 ks
- Celá skořice 1 ks
- Hřebíček 4 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

2 pomeranče (s chemicky ošetřenou kůrou) omyjte, osušte a ostrouhejte oranžovou část kůry. Ze všech pomerančů vykrájejte dužninu - nesmí na ní zůstat ani mezidílkové blanky. Zbylou šťávu vymačkejte z vykrájené a pokrájené slupky. Cukr smíchejte s pektinem. Pomeranče přiveďte k mírnému varu, přidejte citronovou šťávu, rozlámanou skořici a hřebíčky. Vmíchejte i směs cukru a pektinu a nechte chvílí provařit. dokud marmeláda nezačne želírovat (lžičkou trochu nalijte na vychlazený talířek - tak poznáte jestli už má správnou konzistenci). Horkou směs plňte do čistých sklenic. Otřete hrdlo, zavíčkujte a otočte dnem vzhůru. Nechte vychladnout.

Poznámka:

6 sklenic po 350 ml