

Pomerančová marmeláda ze 3 surovin

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Pomeranč 2 kg
- Citron 2 ks
- Cukr krupice 0.5 kg

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Postup:

Důkladně si omyjeme a očistíme citrony a pomeranče. Citronovou a pomerančovou kůru si oloupeme (bez bílé hořké slupky). Tu odřízneme a dužinu nožem vyfiletujeme a pokrájíme na malé kousky. Případné pecky vyndáme. Pomerančovou a citronovou kůru pokrájíme na tenké plátěčky. Pokrájenou dužinu, kůru a cukr vložíme do hrnce a na mírném plameni vaříme 40-50 minut až se nám marmeláda zahustí na požadovanou konzistenci.

Ještě horkou marmeládu vlijeme do vyvařeným zavařovacích sklenic, pořádně uzavřeme a otočíme víčkem dolů a necháme vychladnout.