

# Pomerančová marmeláda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- rum 1 lžíce
- cukr krupice 800 g
- cukr 20 kostka
- citron 2 ks
- pomeranč 1 kg

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Pomeranče a citrony důkladně omyjeme horkou vodou a osušíme. Kostkami cukru tak dlouho třeme o kůru ovoce, až se cukr zbarví dožluta nebo dooranžova. Poté pomeranče a citrony oloupeme, důkladně odstraníme spodní bílou vrstvu a ovoce nakrájíme na malé kousky. Kousky ovoce dáme do mixéru a rozmixujeme na pyré.

Ovocné pyré přelijeme do hrnce, přidáme kostky cukru a za stálého míchání na mírném plameni přivedeme k varu. Poté vmícháme krupicový cukr a zvolna vaříme zhruba 30 minut. Každou chvíli promícháme, aby se marmeláda nepřichytila ke dnu.

Zavařovací sklenice vypláchneme vroucí vodou a na utěrce je necháme okapat. Hotovou marmeládu rozdělíme do sklenic. Pro každou sklenici vystříháme kolečko z pergamenového papíru, který zvlhčíme rumem, a položíme na povrch marmelády. Sklenice uzavřeme víčkem a marmeládu

necháme ztuhnout.

Poté sklenice s pomerančovou marmeládou uskladníme ve spíži a používáme podle potřeby.