

Marmeláda z kdoulí a pomerančové želé

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cukr 3 kg
- kdoule 3 kg
- pomeranč 4 ks
- **podle potřeby**
- voda 3 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Portugalsko

Počet porcí: 1

Postup:

Kdoule řádně omyjeme v hodně teplé vodě, abychom je zbavili chloupků i lepkavé voskové vrstvičky, která je pokrývá. Opravdu je potřeba každou individuálně omýt rukama, pouhý proud vody nestačí. Také pomeranče v horké vodě řádně umyjeme, protože budeme používat jejich kůru, která je obvykle ošetřena chemickými postřiky.

Pomeranče rozpůlíme a do kastrolu z nich vymačkáme šťávu. Nevadí, když do ní spadnou pecičky. Kůru nevyhazujeme. Kdoule oloupeme, přičemž slupku ihned vkládáme do pomerančové šťávy, aby nezhněla.

Do druhého kastrolu nebo tlakového hrnce nakrájíme kdoule, ale jejich jaderníky (podobné jako mají jablka) přidáme do hrnce ke slupkám. Jaderníků stačí jen pár pro aroma uvolněné z jadérek, zbytek vyhodíme. Ze 3kg kdoulí bychom měli dostat asi 2 kg nakrájené kdoulové dřevě. Přidáme 2 dl vody a přivedeme k varu. V obyčejném hrnci vaříme asi 30 minut, ve tlakovém zhruba 10 minut.

Pomerančovou kůru pokud možno zbavíme bílé dužniny a v co největších kusech vložíme ke slupkám v pomerančové šťávě. Pokud je tekutiny málo, můžeme přidat několik dl vody tak, aby vše bylo ponořené. Vaříme v zakrytém hrnci asi 30 - 40 minut.

Kusy kdoulí, které se mezitím uvařily, za horka rozmixujeme tyčovým mixérem na hladké pyré.

Vsypeme 1,6 až 2 kg cukru podle toho, jak kdo má rád sladké. Ještě chvíli necháme povařit, plníme do řádně vymytých skleniček a ihned za horka zavíčkujeme.

Mezitím se uvařily slupky, ze kterých se uvolnilo značné množství pektinu, takže šťáva má mazlavý až gelovitý charakter. Z kastrolu vyjmeme stranou kusy pomerančové kůry a šťávu slijeme přes cedník do širšího kastrolu. Další pektin ze hmoty zbylé v cedníku můžeme dostat ještě dvojnásobným přelitím asi 1 dl vařící vody a vymačkáním vařečkou nebo lžící. Vyjmutou kůru rozkrájíme na malé kostičky, asi 5x5 mm, a vhodíme zpět do procezené šťávy.

Přidáme 1 kg cukru na 1 l šťávy a odpařujeme tak dlouho, až šťáva začne želírovat. Poznává se to tak, že za horka stéká z vařečky tenkým nepřerušovaným čůrkem. Nebo je možné provést zkoušku nalitím malého množství na talířek vychlazený v ledničce. Pomerančové želé nalijeme do skleniček a za horka zavíčkujeme.

Marmeláda z kdoulí a pomerančové želé jsou výborné k moučnickům nebo jen tak.