



PYSZNA MARMOLADA Z POMARAŃCZY

SKŁADNIKI

- 900 g ekologicznych pomarańczy (4–6 owoców)
- 1 cytryna — wyciśnięty sok i drobno starta skórka
- 1,5 l wody
- 1,7 kg białego cukru kryształu

PRZYGOTOWANIE

1. Umyj pomarańcze i cytrynę. Pokrój pomarańcze na plastry o grubości 2,5 mm. Wskazówka: użyj szatkownicy, aby uzyskać idealnie cienkie plasterki. Pamiętaj, aby przy krojeniu usunąć pestki.
2. Ułóż cienkie plastry pomarańczy w stosek i pokrój je na ćwiartki. Umieść je w naczyniu i dodaj skórkę cytryny, sok i wodę. Ustaw na dużym ogniu, doprowadź do wrzenia i gotuj przez 10 minut.
3. Zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu przez 40 minut lub tak długo, aż owoce będą bardzo miękkie. Pamiętaj, aby przez ten czas często mieszać.
4. Zwiększ ogień, doprowadzając do wrzenia i dodaj cukier. Cały czas mieszaj masę przez około 15–20 minut, aż zrobi się ciemna. Na koniec wyjmij talerz z zamrażarki i wykonaj test tężenia (patrz artykuł).
5. Zdejmij naczynie z ognia i odstaw do ostygnięcia na 15 minut. Mieszaj od czasu do czasu, a następnie rozlej chochlą do ciepłych słoików, szczelnie zamknij i pozostaw do ostygnięcia.