



Vánoční pomerančová marmeláda

Ingredience

velké pomeranče: 4 ks
čerstvý zázvor: 50 g
kandované pomeranče: 100 g
melasa: 100 ml
třtinový cukr: 100 g
ocet balsamico: 2 PL
citron: 1 ks
mletá skořice: 2 KL
hřebíček: 2 ks
špetka kardamomu

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Pomeranče opláchneme v horké vodě a oloupáme. Pokrájenou dužinu hodíme do hrnce, zalejeme balsamicem, melasou a přivedeme k varu. Poté necháme probublávat asi 30 minut. Podle potřeby přidáváme vodu. Zázvor nakrájíme na malé kousky. Jakmile je dužina rozvařená, přidáme nadrobno pokrájený kandovaný...

Vánoční pomerančová marmeláda - recept

Pomeranče opláchneme v horké vodě a oloupáme. Pokrájenou dužinu hodíme do hrnce, zalejeme balsamicem, melasou a přivedeme k varu. Poté necháme probublávat asi 30 minut. Podle potřeby přidáváme vodu. Zázvor nakrájíme na malé kousky. Jakmile je dužina rozvařená, přidáme nadrobno pokrájený kandovaný pomeranč a šťávu z půlky citronu. Asi 10 minut necháme ještě probublávat. Poté vánoční pomerančovou marmeládu dochutíme zázvorem, skořicí, kardamomem, hřebíčkem. Můžeme přidat i pár kusů pomeranče v celku. Hotovou marmeládu přendáme do sklenic. Uzavřeme a otočíme dnem vzhůru. Necháme 2-3 hodiny, aby sklenice vytvořila vakuum.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí