

Marmolada pomarańczowa



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomarańcza	1 kg
cukier żelujący	1 kg
woda letnia	1/2 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

pomarańcze sparzyć, osuszyć, obrać, usunąć błonki i pestki, rozdrobnić. Skórkę z 2 pomarańczy (bez białej warstwy) posiekać, wymieszać z rozdrobnionymi owocami, cukrem żelującym i wodą. Całość doprowadzić do wrzenia i gotować kilka minut. Gorącą marmoladę przełożyć do słoików. Słoiki zamknąć, odstawić do wystudzenia do góry dnem lub pasteryzować 20 min.