

Marmolada pomarańczowo-imbirowa



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomarańcze	3-4 szt.
cytryna	1 szt.
cukier	5,5 szklanki
cukier żelujący	3/4
imbir świeży	1,5-2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z pomarańczy i cytryny zetrzeć skórkę, przełożyć ją do rondelka, zalać 1,5szklanki wody i gotować około 10min. Owoce podzielić na części i zdjąć białe błonki, wrzucić do skórki, gotować około 20min pod przykryciem. Dolać tyle wody, żeby masa miała objętość około 3 szklanek. Imbir zetrzeć na grubej tarce i razem z cukrem dodać do pomarańczy. Gotować jeszcze przez 5min, zestawić z ognia, dodać cukier żelujący i mieszać, aż się rozpuści. Przełożyć konfiturę do słoiczków i spasteryzować.