

Marmolada z jabłek i dyni z pomarańczami



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabka	2 kg
dynia	2 kg
cukier	1 szkl
woda	1/2 szkl
Kwas cytrynowy Prymat	1/2 łyżeczki
pomarańcze	2 szt
sok z cytryny	
lukier	1 szkl
cukier	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną i pokrojoną dynię rozgotować na papkę (wlać jedynie na dno garnka 2-3 łyżki wody). Jabłka umyć, obrać i pokroić w plasterki. Zrobić syrop z cukru, wody i kwasku cytrynowego, włożyć do niego jabłka. Gdy będą miękkie, dołożyć dynię i razem smażyć, mieszając, aż marmolada zgęstnieje. Pomarańcze umyć, lekko nakłuć skórkę, sparzyć dwukrotnie, następnie ugotować. Jedną pomarańczę obrać i jedną ze skórką (bez pestek) zemleć w maszynce do mięsa lub zmiksować. Zrobić lukier, włożyć do niego zmielone pomarańcze i smażyć do szklistości. Pod koniec dodać sok z cytryny. Połączyć z marmoladą z jabłek i dyni. Pod smażyć. Przełożyć do słoików i pasteryzować.