



## SLASTNA POMARANČNA MARMELADA

### SESTAVINE

- 900 g ekoloških pomaranč (4 do 6 sadežev)
- 1 limona, sok ožete limone in drobno naribana lupina
- 1,5 l vode
- 1,7 kg belega kristalnega sladkorja

### NAČIN PRIPRAVE

1. Operite pomaranče in limono ter pomaranče narežite na 2,5 mm debele rezine. Namig: za zagotovitev enakomerne debeline rezin uporabite mandolino. Med rezanjem ne pozabite odstraniti koščic.
2. Narezane pomaranče zložite in jih narežite na četrtine. Dajte jih v lonec, dodajte limonino lupino, limonin sok in vodo. Lonec postavite na visoko temperaturo in pustite vreti 10 minut.
3. Zmanjšajte moč vretja in pustite rahlo vreti 40 minut ali dokler sadje ne postane zelo mehko. Ne pozabite v tem času pogosto mešati.
4. Povečajte temperaturo, da bo znova močno vrelo, in nato dodajte sladkor. Mešanico nenehno mešajte, približno 15 do 20 minut ali dokler ne potemni. Na koncu iz zamrzovalnika vzemite krožnik in naredite preizkus gostote (glejte članek).
5. Lonec odstranite s toplote in pustite hladiti 15 minut. Občasno premešajte in z zajemalko nalijte v tople kozarce, močno jih zaprite in pustite ohladiti.