

ONLINE PÂTISSERIE

**Sweet  
Flow**

## Kořeněná pomerančová marmeláda

### **Na 4 sklenice marmelády:**

1 kg pomerančů (BIO je nejlepší)  
500 g želírovacího cukru  
2 citrony  
4 hřebíčky  
celá skořice nebo lžička sypané  
lžička kardamonu

### **Postup na Pomerančovou marmeládu:**

- › Nastrouhej si trochu kůry z jednoho pomeranče na hrubém struhadle. Nudličky ostrouhané kůry si dej bokem do misky. Všechny pomeranče oloupej tak, aby na nich bylo co nejméně bílé blány. Oloupané pomeranče pokrájíš na větší kousky. Zbavíš je všech semínek. Dvě třetiny pomerančů rozmixuj nahrubo. Nasyp je do většího hrnce. Vmíchej do nich želírovací cukr. Zbylé pomeranče nakrájej na malé kousky a přidej je do hrnce k ostatním rozmixovaným. Vymačkej šťávu z citronů a nalej ji k pomerančům. Přidej koření: hřebíčky, skořici a kardamom.
- › Dej vařit. Za stálého míchání vše přiveď k varu. Vař 10-15 minut, dokud nevznikne ta správná marmeládová konzistence.
- › Jak vyzkoušet hustotu? dej kapku na talířek, počkej až vychladne a uvidíš, zda nestéká a drží tvar.
- › Ještě horkou marmeládu plníš do sklenic. Zavři víčkem a postav dnem nahoru. Konzervovat nemusíš, protože marmeláda obsahuje dostatek cukru, který konzervaci zajistí.
- › Chuť a barvu marmelády ovlivňuje také typ pomerančů, s kterými pracuješ.