



MARMELADĂ DE PORTOCALÉ

INGREDIENTE

- 900 g portocale ecologice (între 4 și 6 fructe)
- 1 lămâie, stoarsă și cu coaja mărunțită fin
- 1.5 l de apă
- 1.7 kg de zahăr alb granulat

METODĂ DE PREPARARE

1. Spală portocalele și lămâia și taie portocalele în felii de 2.5 mm. Sfat: folosește o răzătoare. Îndepărtează semințele pe măsură ce tai.
2. Așază una peste alta felii subțiri de portocale și taie-le în sferturi. Pune-le în oală și adaugă sucul de lămâie, coaja de lămâie și apa. Pune-le la foc mare și fierbe-le timp de 10 minute.
3. Mai lasă 40 de minute la foc mic sau până când fructele sunt foarte moi. Amestecă des în acest timp.
4. Crește intensitatea focului până când conținutul fierbe din nou și adaugă zahărul. Amestecă încontinuu timp de 15-20 de minute sau până se închide la culoare. În final, scoate farfuriuța din congelator și fă testul de fluiditate (vezi detalii în articol).
5. Ia oala de pe foc și las-o să se răcească timp de 15 minute. Amestecă din când în când și apoi toarnă dulceața cu polonicul în borcanele calde, închide-le etanș și lasă-le să se răcească.