

Marmelada od narandži na moj nacin



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **160 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** narandži
- **500 g** šecera
- **500 ml** vode
- **1 kesica** džemfixa
- **po želji** cimeta

Priprema

Narandže iseckati na sitne kockice, ili ih samleti u blenderu (kao što sam ja uradila). Staviti ih u duboku šerpu sa šecerom i vodom, kuvati na srednjoj vatri. Ja sam ga kuvala negde oko 2 sata pre nego što sam dodala džemfix, i onda sam nastavila još pola sata dok se marmelada nije ukuvala. Na kraju dodati cimet i marmelada je gotova. (nije neophodno, ali nama se sviđa kombinacija sa cimetom). Zatim sipati u tegle, zatvoriti ih dobro i okrenuti naopako (ne duže od 5 minuta) i ostaviti da se prohlade. Prijatno!

Savet

Meni je od 1kg narandži izašlo ukupno tri teglice, i još jedna mala inija, koja je do narednog jutra bila prazna. :)