

Engleska marmelada



Sastojci

Potrebno je:

- 2 seviljske pomorandže (kisele pomorandže), organske
- 3 pomorandže, organske
- 1 limun, organski
- 1 kilogram šecera
- 1 litar vode

Priprema

Engleska marmelada od pomorandži je klasik meu džemovima. Možda ćete morati da se naviknete na njen pomalo gorak ukus, ali svako ko je proba poželeće da je okusi ponovo. Štaviše, atraktivno obeležena tegla domace marmelade može da bude divan poklon.

Operite voće u vreloj vodi, isecite na komade i izvadite semenke. Zatim isecite voće na male kocke. Stavite semenke u šoljicu i prelijte ih vodom. Stavite voće u ciniju i prelijte ga ostatkom vode. Ostavite semenke i voće u vodi 10-12 sati.

Ocedite semenke (ne bacajte ih) i dodajte vodu od semenki vocu. Grubo iseckajte sve u blenderu. Stavite semenke u čist filter za čaj i vežite koncem (pektin iz semenki pomaže da se marmelada stegne).

Stavite vocnu mešavinu u šerpu i pustite da se greje do ključanja, a zatim smanjite temperaturu i kuvajte oko 30 minuta.

Umešajte šećer u vocni pire i postavite filter za čaj u šerpu. Ponovo zagrejte sve do visoke temperature i kuvajte oko 30 minuta. Izvadite filter za čaj.

Test za stezanje: Ohladite tacnu u frižideru i stavite kašiku vocne mešavine na tacnu posle kuvanja. Mešavina bi trebalo brzo da se stegne i ne treba da curi kada nagnete tacnu. Ako se ovo ne desi, mešavinu treba duže kuvati.

Ako se stvorila pena, treba je skinuti.

Zagrejte rernu na 100°C. Stavite otvorene tegle i poklopce na papir za kuvanje u rerni na 10 minuta radi sterilizacije. Zatim isperite vrele poklopce jakim alkoholom kao što je votka.

Odmah napunite vrele tegle do ivice (možda ce Vam trebati levak; ostaci na ivici tegle su plodno tle za bacile) i zatvorite. Okrenite tegle naopacke na 10 minuta.