Brza marmelada od narandže



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**narandže
- **1**limuna
- **260 g**kristal šecera
- **1 kesica**džem fix 2:1

Priprema

Narandžama narendati pažljivo koru, samo narandžasti deo (beli deo je gorak), oguliti ih i ocistiti od belih žilica te u mikseru za frape izmiksati, staviti u šerpu, dodati sok od 1 limuna i koru od narandža. Od 2 narandže i soka od 1 limuna dobila sam 500 ml poluguste mase.

Izmeriti 260 g šecera i u šolju odvojiti 2 kašike šecera. U šolju sa šecerom stavite 1 kesica džemfixa i promešajte, te ostavite po strani. Narandžama dodati preostali šecer.

Staviti kuvati na jacu vatru, i kuvati 20 minuta uz mešanje. Nakon 20 minuta dodati džemfix pomešan sa 2 kašike šecera i kuvati uz mešanje još 10 minuta, odnosno dok ne ostane trag od varjace na dnu posude.

Gotovu marmeladu sipati u opranu i zagrejanu teglu od 380 g, napuniti do vrha, zatvoriti metalnim poklopcem na navoj i odmah okrenuti naopako. U tom položaju teglu ostaviti još 5 minuta.

Savet

Kako je doba narandži, a i pravljenja kolaa za blagdane, ova pikantna marmelada može se upotrebiti kao deo nadeva za sitne kolae. Može se veoma brzo napraviti i odmah koristiti. Ja sam marmeladu radila prvenstveno za kolae.