



## ВКУСЕН ПОРТОКАЛОВ МАРМАЛАД

### СЪСТАВКИ

- 900 гр. органични портокали (4 до 6 плода)
- 1 лимон, с изцеден сок и фино настъргана кора
- 1,5 л. вода
- 1,7 кг гранулирана бяла захар

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Измийте портокалите и лимона, след което нарежете портокалите на резени от по 2,5 мм. Съвет: използвайте мандолина, за да станат резените прецизно тънки. Отстранете и семките, докато нарязвате резените.
2. Подредете фините резенчета портокал едно върху друго и ги нарежете на четвъртинки. Сложете ги в тенджерата и добавете лимоновата кора, сока и вода. Нагласете на висока температура и оставете да ври 10 минути.
3. Намалете до леко варене и оставете така 40 минути или докато плодовете омекнат добре. Разбърквайте често през това време.
4. Вдигнете температурата докато сместа не заври отново, след което добавете захарта. Разбърквайте сместа непрекъснато в продължение на 15-20 минути или докато потъмнее. Накрая извадете чинийката от фризера и направете теста за проверка на съгъстяването (вижте статията).
5. Свалете тенджерата от котлона и оставете да се охлади 15 минути. Разбърквайте периодично и напълнете с черпак топлите бурканчета, затворете плътно и оставете да се охладят.