



MARMELADA OD NARANAČA

- 15 naranči vašintonki (dosta su slatke, ne treba puno šećera. Ako koristite neke druge naranče, omjer je koliko pulpe toliko šećera)
- 2 limuna
- 70 dag šećera
- 2 žlice cimeta

DODATAK ZA KOLAČE

Prvo sam naribala naranče i pripremila ih kao dodatak kolačima koji traje cijelu godinu u frižideru.

Naribanu koru od naranče (3-4 jušne žlice korice) staviti u staklenku, posuti sa žlicom šećera, izmiješati i dobro utisnuti da nema zraka, ponoviti dok se staklenka ne napuni. Zatvoriti staklenku i držati u frižideru.

MERMELADA

Naranče sam očistila od bijele kožice, mermelada bude gorka ako se ne očisti. Rezala sam naranče na male komade, očistila od koštica i stavila u blender. Samljevene naranče sam stavila u posudu i stavila kuhati na laganoj vatri. Limunu sam naribala koricu, očistila bijeli dio do pulpe i izmiksala ga u blenderu. Dodala sam izmiksane limune u naranče i stavila šećer. Kuhala sam oko 1,5 sat - u početku povremeno miješajući, a zadnjih 20 minuta stalno sam miješala. Pred kraj kuhanja dodala sam 2 žlice cimeta.

Ostavila sam mermeladu da se malo ohladi, dok sam staklenke zagrijala u pećnici. Punila sam vruće staklenke, okrenula ih na poklopac par minuta da se stvori vakum i vratila u okomit položaj.