

Pomerančový džem s koňakem

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

| | |
|--------|---------------------|
| 3/4 kg | pomeranč |
| 1/2 l | voda |
| 1 ks | kůra z biopomeranče |
| 1/4 kg | želírovací cukr |
| 1 ks | šťáva z citronu |
| 1 dl | koňak |



Postup přípravy

Pomeranče oloupeme a zbavíme je bílé dužiny (jinak bude džem nahořklý!). Pokrájíme na kousky a dáme do vody, kde je uvaříme velmi doměkka. K rozvařeným pomerančům přidáme želírovací cukr, nastrouhanou kůru z biopomeranče a vše dále povaříme, až nám směs zhoustne. Na závěr přilijeme koňak. Horký džem naplníme do vymytých a vysušených sklenic a uzavřeme víčkem. Obrátíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.