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.