Pravá anglická pomerančová marmeláda

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 kg	chemicky neošetřený bio pomeranč s tlustou kůrou (popř. řádně umytý pod proudem horké vody)
1 a 1/2 kg	želírovací cukr

Postup přípravy

Pomeranče opláchneme v horké vodě, případně očistíme jemným kartáčkem a tence oloupeme. Kůru nakrájíme na tenké proužky. Pomeranče rozpůlíme a šťávu vymačkáme. Obsah šťávy doplníme vodou do 2,5 litru. Dužinu včetně semínek (pomáhají k želírování) vložíme v plátěném pytlíčku nebo pečlivě zabalenou v gáze do šťávy v míse, přidáme i tenké proužky kůry a necháme přes noc odstát. Druhý den obsah mísy přelijeme do hrnce a na prudším ohni asi 2 hodiny vaříme. Tkaninu s dužinou vyjmeme a změříme objem tekutiny. Na každý čtvrt litr připadá 225 g cukru. Obě složky promícháme, necháme je asi 30 minut vařit a během toho párkrát zamícháme. Odstavíme hrnec z plotny. Marmeládu zamícháme a vyzkoušíme, zda správně zželírovala. Hotovou marmeládou naplníme sklenice a pevně je uzavřeme. Během toho, co marmeláda chladne, sklenice několikrát převrátíme, aby se proužky kůry rovnoměrně ve sklenici rozmístily.