



Pomarančna marmelada s cimetom

Chef Jasna Glažar

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: pooočasna kuharija

Količina 1

Zahtevnost: lahek

PRIPRAVA

Steklene kozarčke in pokrove temeljito operemo, nato kozarčke postavimo v pečico, ogreto na 90 stopinj.

Pomaranče in limono olupimo, odstranimo semena in beli del. Dodamo sladkor, cimet in pristavimo. Zavremo in na zmernem ognju med občasnim mešanjem kuhamo 50 minut.

Z vročo marmelado napolnimo kozarce. Marmelado hranimo v hladnem prostoru.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 500 g sladkorja
- 1 g vaniljev sladkor
- 1/2 čajna žlica cimeta