




Marmolada morelowa

 smakujmy

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

morele (bez pestek waga) - 1 kg
cukier - 1 i 1/2 szczypta

skórka otarta z pomarańczy -
trochę
pomarańcz - 1/2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Morele kroimy na połówki, wydrążamy pestki. Zасыpujemy cukrem i odstawiamy na kilka godzin (lub na całą noc).

Stawiamy na niewielkim ogniu i często mieszając, smażymy 20 min. Dodajemy otartą z pomarańczy skórkę, pokrojoną w małe kawałki pomarańczy i smażymy nadal na wolnym ogniu, aż marmolada dobrze się wysmaży i nabierze właściwej gęstości.

Gorącą nakładamy do wyparzonych słoików, dokładnie zamykamy i przechowujemy w suchym, ciemnym i chłodnym miejscu.