



Мармалад од жолт и зелен лимон

Подготовката на џем и мармалад секогаш претставува уживање, бидејќи тогаш подготвувате нешто специјално кое ќе го поделите со пријателите и семејството. Во овој случај Делимано Експрес лонецот ја врши целата работа, па вие повеќе одмарате.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **10 лица**

Време на подготовка: **30 - 60 минути**

Состојки:

- 7 жолти лимони
- 6 зелени лимони
- 1 килограм шеќер
- 1 литар вода
- 3 или 4 тегли за полнење

Чекор 1

Ставете добро измиени 7 жолти и 6 зелени лимони во Делимано Експрес лонецот и прелијте ги со 1 литар вода.

Вклучете го Експрес лонецот на највисока температура додека да се подигне црвениот индикатор.

Потоа наместете ја температурата на ниска или средна и варете 12 минути.

Чекор 2

Откако ќе завршите со варењето, испуштете ја пареата, тргнете го капакот и овошјето ставете го во ладна вода, а водата од експрес лонецот чувајте ја за подоцна.

Чекор 3

Почекајте овошјето да се олади и потоа со мал остар нож извадете ја внатрешноста, а корите ставете ги во посебна чинија.

Чекор 4

Внатрешноста од лимоните вратете ја низ цедалка во истата вода во која се вареле, обидувајќи се да исцедите што е можно повеќе од овошјето.

Чекор 5

Дел од кората ситно исечкајте ја и додадете ја во смесата, количината на кората е по желба.



Чекор 6

На крај додадете 1 килограм шеќер и оставете да врие околу 20 минути додека мармаладот да се згусне и да стане со структура на гел. Внимателно набљудувајте го додека се вари.

Чекор 7

Загрејте ги теглите во рерна пред во нив да го ставите мармаладот. Оставете го да се олади па потоа убаво затворете ги теглите. Послужете го со леб и путер и уживајте!

Совет

Рецептот за класичниот шпански мармалад од портокали е сличен со овој, па затоа пробајте ја и таа варијанта. Киселиот вкус на лимоните е неутрализиран со шеќерот.

Можете да додадете и ѓумбир или виски за дополнителен вкус!

Користени производи:



Експрес лонец



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk