

Konfitura pomarańczowa

Konfiturę pomarańczową najlepiej robić zimą, kiedy jest sezon na pomarańcze. Warto wybrać owoce organiczne by uniknąć procesu oczyszczania skórki, która wchodzi w skład konfitury. Przepis zaczerpnęłam z bloga Wypieki Beaty, z modyfikacją procedury (wersja dla leniwszych :D). Gorąco polecam do pieczywa, lodów waniliowych, piernika, biszkoptu i kaczki.

Pomarańcze myjemy pod bieżącą wodą. Jeśli używasz pomarańczy nieorganicznych skórkę należy sparzyć wrzątkiem i dobrze wyszorować (jednak ja nie ufam tej metodzie, gdyż nie jestem do końca pewna czy w ten sposób usuwamy wszystkie substancje, którymi owoce były przyskane).

Z owoców należy obrać skórkę (tylko pomarańczową jej część). Niezbędny do tego będzie nożyk, jak na zdjęciu. Zwykłym nożem będzie ciężko w ten sposób obrać pomarańczę. Biała część skórki jest gorzka, dlatego nie wykorzystujemy jej w konfiturze. Otrzymane skórki należy drobno posiekać nożem na paski lub w kostkę.

Z pomarańczy wyciskamy sok, ja użyłam elektrycznej wyciskarki. Z miąższu, który pozostał na sitku usuwamy pestki. Miąższ, sok i skórki łączymy w misce.

Wodę z cukrem należy zagotować, dodać miksturę sok-miąższ-skórki. Całość gotujemy pod przykryciem na średnim ogniu, przez 15 minut. Następnie zdejmujemy pokrywkę i przez ok 90-105 minut gotujemy na małym ogniu, mieszając co ok 15 minut.

Konfiturę studzimy, najlepiej przez całą noc, następnego dnia ponownie ją podgrzewamy, dodajemy sok z cytryny, mieszamy, gotujemy na małym ogniu ok 15 minut i gorącą przelewamy do słoików.

Uwaga: rozgrzana konfitura wydaje się dość rzadka, jednak gdy się wystudzi osiąga idealną konsystencję.

Zamknięte słoiki można również zagotować przez ok 15 minut aby przechowywać je dłużej.

Smacznego!

Składniki na ok 600g konfitury (3 słoiki po 200g):

- 7 dużych pomarańczy organicznych
- 500g cukru
- pół litra wody
- sok z jednej cytryny
- wyciskarka do cytrusów