

Skórki pomarańczowe kandyzowane



Autor: **drNowak**
Przepisów: **63** Ocena: **483**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Skórki z pomarańczy (z ok. 10-15 szt.) – mi wyszło 600g
- Cukier (ok. 10 łyżek)
- Woda (2-3 szklanki)

Sposób przygotowania:

1. Skórki z pomarańcz obieram z białego środka (ona daje goryczkę).



2. Kroję w pasy i odkładam do ususzenia.



3. Jak uzbieram wystarczającą ilość sparzam gorącą wodą. Odlewam wodę jak zaczął stygnąć (10 min.)



4. Zalewam gorącą wodą z czajnika i zagotowuje kilka minut (2-3 min.) żeby „wyszła” goryczka. Odcedzam.
5. Powtórnie zagotowuję żeby mieć pewność że nie będą gorzkie. Odlewam wodę.



5 6. Z miękkich skórek wykrawam pozostałości białego mięszu.



6 7. Skórki kroję w kostkę.



7 8. Skórki przekładam do rondla i zalewam wodą, by były przykryte i sypię cukier . Gotuję kilka minut i próbuję czy są słodkie.



- 8 9. Skórki gotuję tak by syrop zgęstniał, ale skórki były przykryte. Można dodać laskę wanilii.
10. Jeśli jest za mało słodkie można dodać trochę wody i cukru.
11. Gorące wkładam do słoiczka. Odwracam do góry dnem by się zamknęły. Gdy ostygną stawiam denkiem do góry i opisuję.



Twoje notatki do przepisu: