

Kandirana korica narandže



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za kandiranje:

- **300 g** korica od narandže
- **200 g** kristal šećera

Priprema

Kako sam kandirala ili ti po srpski receno ušecerila koricu narandže. Prvo prethodi jedan postupak pripreme same kore. Koru dobro oprati sa vodom, soli i ja sam koristila malu mekanu cetkicu za pranje voca. Potom sam obzirom da sam narandžu sekla na cetiri dela, stavile kore u sud i nalila vodom. Kore sam u posudi držala tri dana, mada se preporucuje od 3-5 dana. Kako bi se sve štetne materije iz kore izvukle napolje. Vodu menjajte ujutru i uvece. Zadnja faza se sastoji u ponovnom pranju i secenju narandžine kore na kriške uzduž-kao na slici. Potom sam ih stavila u šerpu sipala vode i kratko prokuvala, te vodu bacila a kore ocedila. Ponovo sam kore stavila u šerpu dodala šećer i kuvala ih kao za slatko. Kada se ukuvaju, znaci nema tecnosti na veliku tepsiju sam posula kristal šećer i prosula korice te uvrtila u šećer. Ostavila da se ohlade.

Savet