

Slatko od pomorandži



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg šećera
- 1 kg manjih pomorandži
- 4 dl vode

Priprema

Slatko od pomorandži je jedino slatko koje nije vezano za doba pripremanja i može se spremiti u toku cele godine kad god ima pomorandži u prodaji. Najčešće se sprema u zimskom periodu kad ponestane drugog slatka.

Pomorandže dobro operite, oljuštite i isecite na kriške. Isecene kriške pažljivo ocistite od semena i kožice. Skuvajte gust sirup od šećera i vode, pa u njega stavite kriške pomorandži.

Kad uzavri, izvadite pomorandže iz sirupa pa sirup vratite na štednjak da bez pomorandži vri oko 15 minuta. Tim sirupom prelijte pomorandže i ostavite ih da stoje oko jedan sat.

Posle toga sirup opet pažljivo ocedite i još jednom kuvajte bez pomorandži na štednjaku, da vri oko 12 minuta, tj. dok se ne zgusne.

U njemu, radi mirisa, treba kuvati isecene kore pomorandži koje cete kasnije izvaditi. Sada sipajte pomorandže u sirup i kuvajte kao ostalo slatko dok se sok slatka na zgusti.

Kad je kuvano, skinite penu i pokrijte mokrim platnom da se potpuno ohladi. Posle nekoliko casova sipajte slatko u ciste, suve teglice, povežite celofanom i ostavite tamo gde cuvate i ostalo slatko. Slatko od pomorandži, ako je dobro skuvano, može da traje veoma dugo.