

Kandirane pomorandže



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 pomorandže
- 300 g šećera
- 300 ml vode

Priprema

Pomorandže oprati i iseci na kolutove debljine 5-7 mm. Staviti ih u šerpu, naliti vodom i kuvati 15 minuta, a zatim procediti.

U šerpu staviti šećer i vodu kuvati oko 20 minuta, pa dodati pomorandže, kuvati oko sat vremena na najnižoj temperaturi.

Procediti ih i poreati ih na tacnu.

Kada se prosuše staviti ih u tegle. Hermeticki zatvoriti. Koristiti ih za dekoraciju ili ih tako konzumirati.

Savet

Po želji mogu nakon kuvanja i da se suše, sat i po do dva na 100 C. Pomorandže držati oko pola sata potopljene u mešavini limuna, sode bikarbone i vode (1 kašika soka od limuna, 2 kašike soda-bikarbone i 1 šolja vode), time se koliko - toliko neutrališu pesticidi. Ovo uglavnom pravim od onih pomorandži koje su suvlje ili se povlae po kui i nikad da se pojedu.