# *Kandirana ušecerena korica narandže*

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Za ušecerene korice:**

- **300 g**korice narandže
- **200 g**šecera

**Za ušecerene višnje:**

- **300 g**višanja iz kompota
- **200 g**šecera

## 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 šecer i kuvala ih kao za slatko. Kada se ukuvaju, znaci nema tecnosti na veliku tepsiju sam posula kristal šecer i prosula korice te uvrljala u šecer. Ostavila da se ohlade. Mere su: 300 g korica, 200 g šecera, plus kristal šecer za uvijanje. Isto kandiranje sam pokušala i sa višnjama iz kompota. Doduše izbacila sam fazu ukuvavanja i držanja tri dana u vodi. Mere su mi iste 300 g višanja, 200g šecera.

## Savet

Što se tie dužine stajanja, ako ih zatvorite u staklenku i držite u frižideru mogu sigurno izdržati 10-tak dana. Lino nisam ekala tako dugo jer sam ih iskoristila za kuglof.