

Kandirane korice od južnog voća



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- korice pomorandže, limuna,
- mandarine, grejpova
- otprilike šećer kristal

Priprema

Kada pojedete pomorandžu ili neko drugo južno voće kao mandarine, limun ili grejp koru sacuvajte. Za ovaj recept sam upotrebila koru od 5 pomorandži i 3 limuna. Koru ocistite i stavite u dublju posudu i naliјite vodom da budu prekrivne. Ostavite ih ovako potopljene 2 do 3 dana kako bi korice omekšale. Posle tog vremena ih ocedite dobro od vode i isecite na trakice ili kockice. U mom slučaju su secene na trakice. Iseckane korice stavite u šerpu i sipajte kristal šećer da prekrije kore. Stavite posudu sa korama na ringlu i zagrevajte ih dok šećer ne pocne da se topi i korice pocnu da se dinstaju. Možete da dodate 1/2 dl vode da se ne bi uhvatile za dno ali tada ce te morati da ih duže dinstate jer voda treba da ispari. U mom slučaju to nije bilo potrebno jer sam to sve radila na nižoj temperaturi i kada se šećer otopio korice su se dinstale u njemu. Dinstajte ih tako sve dok ne ispari sva tehnika, otprilike nekih pola sata, mada to sve zavisi od kolicine i temperature na kojoj to radite. Kada ispari sva tehnika i korice se kristalizuju izvadite ih na papir za pecenje. Raširite ih po papiru i ostavite tako da se osuše i ohlade. Ja sam moje sušila 2 dana. Naravno pokrijte ih isto papirom zbog prašine.

Kada se potpuno osuše korice postanu hrskave. Skinite ih sa papira i spakuјte u kutiju.

Prijatno!

Savet

Možete ih koristiti za kolae ili da ih ovako grickate. Priprema ove poslastice-grickalice traje više od navedenih 60 minuta, jer to je samo aktivno vreme pripreme bez potapanja i sušenja, što se vidi iz recepta. Inače ja sam koristila samo korice pomorandže i limuna ali mogu da se dodaju i korice mandarina i grejpa ili da svaka posebno.