

Kandirane kore pomorandže



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je.

- **4** pomorandže (kore)
- **2** dl vode
- **200 g** šecera

Za posipanje:

- **po potrebi** šecer

Priprema

Kore od pomorandži iseci na tanke štapice.

Staviti ih u šerpu, naliti vodom da ogrezne, kuvati. Kada voda provri, kuvati još 3 minuta.

Zatim procediti, ostaviti da se ohladi, pa postupak sa kuvanjem ponoviti još 2 puta.

U manju šerpu sipati vodu, dodati šecer, staviti da provri. Kada se šecer otopi i voda prokljuca dodati ohlaene korice.

Kuvati 15 minuta, pa procediti.

Pleh obložiti papirom za pečenje i posuti kristal šećerom.

Svaku tracicu uvaljati u šećer. Ostaviti 8 sati da se stvrdnu.

Staviti ih u teglice. Koristiti po potrebi.

Savet

Svaku namirnicu treba maksimalno iskoristiti. Kandirane-ušeerene korice koristim za mafine, kuglofe, u Božine kolače, za dekoraciju.... Jako su ukusne, poput žele bombona. Prijatno