

Slatko od narandžinih korica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** narandžinih korica
- **300 g** šecera

Priprema

Narandže dobro oprati, zaseci koricu nožem (kao kad se sece lubenica) i pažljivo je odvojiti. Staviti je u šerpu, naliti vodom i kratko prokuvati. Vodu izbaciti i sipati novu, opet prokuvati i isto uraditi i treci put. Korice moraju malo omekšati. Ocediti ih i prohladiti. Svaku uviti kao mali rolatic. istom iglom i belim koncem proci kroz uvijenu koricu i onda dobro vezati u cvoric da se ne može odvezati.

U šerpu staviti šecer i samo malo vode, toliko da pree preko šecera, staviti korice i zajedno kuvati kao i svako slatko. Ostaviti da se ohladi, preseći konac i izvuci ga napolje. Poslagati korice u male teglice i preliti sirupom od kuvanja.

Savet

Ja obino u toku zime pripremim korice i zamrznem pa kad nakupim dovoljno izvadim ih iz zamrzivaa (korice su iste kao kad su sveže) izmerim koliko ih ima i pravim na ovaj nain. Koliko korica, toliko šeera. Idealne su za sve vrste kolaa gde ide kandirana kora narandže.