

Knadirana kora narandže



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** kristal šećera
- **300 ml** vode
- **od 1 kg** narandži - kore (6 komada)
- **150 g** šećera u prahu

Priprema

Oljuštene kore narandže držati u vodi 4 dana s tim što morate menjati vodu 2x dnevno! etvrti dan oceene kore narandže iseci na kockice. Preliti ih vodom da ogreznu i staviti da provre. Kad provri bacati vodu, naliti drugom vodom i kuvati dok ne provri. (postupak ponoviti 6 puta).

Možda vam se cini da je postupak dug ali nije, verujte mi na rec! Izvadite kockice narandže da se cede od vode. Za to vreme šećer i vodu stavite da se kuva. Kad se blago ušpinuje dodati kore i kuvati ih 15 minuta. Kockice narandže izvadite rešetkastom kašikom na pek papiru. Rasporedite ih celom dužinom pleha, odvojite kockice jednu od druge pa pospite šećerom u prahu. Više puta u toku dana protresti pleh i ostavite ih 2 dana da se suše.

Tako dobijenu poslasticu možete bez griže savesti grickati po ceo dan ili upotrebiti kao dodatak slatkišima. Uživajte i prijatno!

Savet