

## Kuglice od šargarepe (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **300** gocišcene šargarepe
- **150** gšecera
- **1/2** kesicevanilin šecera
- **1** pomorandža srednje velicine - sok
- **1/2** krupnog limuna - sok
- **1/2** kašiceizrendane kore od pomorandže

#### Finale:

- za valjanje kuglicakristal šecer

### Priprema

Od navedenih mera izaci ce 22 kuglice precnika 2 cm. Ne dodavati više šecera od napisanog, jer ce bombice biti otužne. Šargarepu oljuštiti i isprati pod vodom. Izrendati je vrlo sitno. Oprati pomorandžu soda-bikarbonom, isprati je i osušiti. Sitno izrendati malo kore. Preseci pomorandžu i iscediti sok. Najbolje bi bilo kada bi pomorandža bila neprskana, u tom slucaju moglo bi se izrendati više kore, a u suprotnom tek simbolino, ili nikako.

U šerpu srednje velicine staviti izmeren šecer, vanilin šecer i izrendisanu koru, pa preliteri sokom od pomorandže i limuna. Zagrejati sadržaj na vrlo tihoy vatri i kuvati nekoliko minuta dok se šecer ne bude rastopio, a sirup

zgusnuo kao onaj za prelivanje baklave. Dodati izrendanu šargarepu, koja će u dodiru sa toplim sirupom pustiti svoje sokove i prilično razrediti smesu. Kuvati na vrlo tihoj vatri uz često mešanje oko 40 minuta, ili sve dok poslednja kap tečnosti ne bude isparila, a smesa počela da se lepi za dno šerpe. Ukoliko je tečnost prebrzo isparila, dodati malo svežeg soka ili vode i nastaviti s kuvanjem.

Skloniti s ringle i ostaviti da se prohladi. Hladjenjem će se smesa još više zgusnuti i moći ćemo da oblikujemo fine, male, kuglice. Da se smesa ne bi lepila za ruke, često ih isprati pod vodom i ostaviti vlažnim. Kuglice odmah valjati u kristal šećer, jer ako počne proces sušenja formirane se korica koja neće prihvatiti šećer. Ostaviti ih nekoliko sati na vazduhu, a zatim poredjati u papirne korpice i poslužiti. Kuglice možemo zamrznuti.

## **Savet**

Osvežavajuće slatko-kisele bombice nalik žele bombonama, privlače pažnju svojim izgledom i bojom. Ovaj internacionalni, ali i domaći, recept je prilično star i veoma popularan u vreme Božića.