Arancini (ušecerena kora pomorandže)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je :

- **500 g**oceene narandžine korice

Za šecerni sirup:

- **250 ml**vode
- **500 g**šecera

Za posipanje:

- kristal šecer

Priprema

Isecite kore pomorandži na velike lepe komade. Stavite ih u šerpu, prelijte hladnom vodom i kuvajte oko 15 minuta. Kuvanje ponovite 6-7 puta, stalno bacajuci vodu. Koricu narandže ocedite od vode, izmerite i narežite na duguljaste štapice (rezance) široke oko 5 mm. Dodajte šecer i vodu kuvajte povremeno mešajuci dok šecer i voda ne ispari. Korice izvadite i još vruce raširite po papiru za pecenje na koji ste posuli kristal šecer. Korice dobro uvaljajte u kristalni šecer. Arancine sušite složene jedan do drugoga na ravnoj površini 2-3 dana.

Savet