

Kandirana kora pomorandže



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**kora pomorandže
- **250 g**šecera
- **250 ml**vode

Priprema

Ovo je vreme kad se jedu, šeta je baciti kore jer uvek mogu da zatrebaju za neki kolac. Kad budete jeli mandarinu, pomorandžu ili limun, setite se i pripremite, zatrebace vam sigurno. :) Ako nemate bio, e onda znate treba svaku dobro oprati. Ja ih prvo operem sa malo deterenta za sudje, isperem sa toplom vodom, potom u vodu stavim jabukovo sirce, nekoliko kašika, isperem pomorandže ili limun..... pa u vodu stavim sodu bikarbonu 1 kašiku i ostavim da odstoje sat vremena, isperem i kora je spremna za korištenje. Koliko ce te kuvati sve ovisi o vama.... ali što se u više voda kuva manja je mogucnost da budu gorke. Izvažite ukupnu kolicinu kora od pomorandže, (kad završite sa kuvanjem) jer toliko ce vam šecera trebati. Izrežite ih na trakice, stavite kuvati i kad prokuva, procedite, uspite novu vodu i tako jedno 7-8 puta. Dovoljno je da prokljuca i da kuva 1-2 minuta i menjajte vodu. Kad ste došli do kraja, u šerpu sipajte šecer i isto toliko vode. Kod mene je bilo 250 gr kora znaci 250 gr šecera, 250 ml vode. Kad prokuva voda se šecerom, smanjite da lagano krcka, kad se malo zgusne dodajte kore i kuvajte oko desetak minuta. Procedite i slažite na papir za pecenje, pospite sa šecerom, a može i šecerom u prahu. Ako su neke zalepljene odlepite ih. Ostavite ih da se suše. Kad se malo posuše, iseckajte ih na kockice kao ja ili ih ostavite u trakicama i grickajte. Ja cu svoje iskoristiti za kolac, Ko ne želi da ih suši, može sipati u teglicu sa sirupom i cuvati u frižideru, može jako dugo da stoji. Jako lepo zamiriše kad se skuva caj i kad se stavi korica i zasлади caj, te dobije aromu pomorandže, ili umacite trakice u otopljenu cokoladu, ostavite da se cokolada stegne.... probajte.

Savet