

## Kandyzowana skórka pomarańczowa



### MAGDALENA RYSIŃSKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>pomarańcza</b>	3 szt
<b>cukier</b>	100 g
<b>cukier waniliowy</b>	1 paczka
<b>laska wanilii</b>	1/4 laski
<b>woda</b>	250 ml
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Cukier i cukier waniliowy rozpuszczamy w 1/4 szklanki gorącej wody. Dodajemy sok z cytryny i mieszamy.
- KROK 2 Pomarańcze obieramy ze skórek najcieniej jak to możliwe, zostawiając jak najmniej białej błony.
- KROK 3 Skórkę kroimy w kosteczkę.
- KROK 4 Wrzucamy skórkę do garnka i zalewamy syropem. Gotujemy do zredukowania.
- KROK 5 Dodajemy przekrojoną laskę wanilii, dolewamy resztę wody i smażymy do zredukowania całego płynu. Przekładamy do wyparzonych słoiczków. Przechowujemy w lodówce.