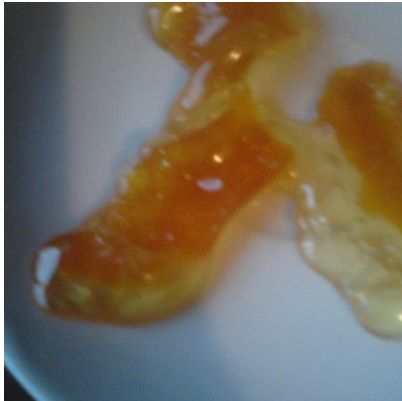


Kandyzowana skórka pomarańczowa



GRAŻYNA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skórka z pomarańczy	2 szt
cukier	3/4 szklanki
woda	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańcze parzymy, szorujemy, zdejmujemy skórkę i odcinamy białą część. Cukier rozpuszczamy we wrzącej wodzie, wkładamy skórki i gotujemy na małym ogniu około godziny. Odstawiamy, następnego dnia powtarzamy tę czynność. Przechowujemy wystudzone w lodówce - syrop możemy wykorzystać do aromatyzowania ciast.