

Skórka pomarańczowa



ADALA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 kg skórki zdjętej z pomarańczy

3/4 kg cukru

sok z cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skórkę zdjętą z pomarańczy włóż do miski, zalej zimną wodą. Powinna się moczyć 2 dni - wodę należy zmieniać 2-3 razy na dobę. Wymoczoną skórkę włóż do garnka z wrzątkiem, gotuj 5 min. Odcedź na druzłaku, przestudź, pokrój w kostkę. W garnku zagotuj 2 szklanki wody, wsyp cukier, mieszaj, aż się rozpuści. Do syropu włóż pokrojoną skórkę, zmniejsz płomień, gotuj na małym ogniu ok. 1 godziny aż kawałki skórki staną się szkliste. Dodaj do garnka i dokładnie wymieszaj sok wyciśnięty z połowy małej cytryny. Gotową, jeszcze gorącą skórkę wkładaj do słoików, zakręć, postaw w chłodnym miejscu.