

Kandyzowana skórka pomarańczowa



PAULISIA_ELK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomarańcze	2 sztuka
woda	1 szklanki
cukier	1 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pomarańcze obieramy i skórkę siekamy w drobne paseczki. Można oczywiście też w kostkę.
- KROK 2 Wodę z cukrem zagotowujemy.
- KROK 3 Wrzucamy skórkę i gotujemy aż będzie szklista, a poziom wody znacznie spadnie.
- KROK 4 Rozkładamy żeby wystygła.
- KROK 5 Trzymamy w szczelnie zamkniętym pudełeczku.