

konfitura pomarańczowa



AEKSANDRA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomarańcze	8
cytryny	2
cukier	1 1/2szkl
Imbir mielony Prymat	2łyżeczki
skórka z pomarańczy i cytryn	
whisky	1kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańcze i cytryny wyszorować i obrać ze skórek. Pokroić je na duże kawałki i usunąć pestki. Do pół szklanki wody dodać cukier i ugotować syrop. Dodać pokrojone owoce oraz imbir. Smażyć, aż masa stanie się jednolita. Ze skórek skroić biały miąższ. Następnie pokroić je na cienkie paseczki. Dodać do masy owocowej i smażyć, aż będą miękkie. Wlać whisky. Wymieszać. Gorącą konfiturę przełożyć do wyparzonych słoiczków.