Pomarańcze w syropie

GOŚKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomarancze z grubą skórą	6 sztuka
cukier	1,5 kg
sok z cytryny	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomarańcze obieramy ze skóry- ścieramy ją na tarku. Pomarańcze gotujemy całe aż wbita wykałaczka nie będzie stała prosto. Kroimy na ćwiartki, usuwamy białą skórkę. Cukier gotujemy z 3 szklankami wody. Gdy się całkiem rozpuści wkładamy pomarańcze gotujemy aż troszkę zgęstnieje. Pod koniec gotowania dodajemy sok z cytryny i troszkę wanilii. Można schować do słoików.