



Kandovaná pomerančová kůra

Suroviny

kůra ze dvou větších pomerančů
voda
asi 200g krystalového cukru

Postup

Pomeranče pořádně vyčistíme kartáčkem a horkou vodou, ať se zbavíme chemie. Poté je oloupeme na čtvrtiny a kůru vložíme do vhodné nádoby, zalejeme studenou vodou. Takto "marinovat" necháme 2-3 dny, vodu denně vyměníme za čerstvou.

Po třech dnech přemístíme kůru do hrnce, zalejeme novou vodou a vaříme cca 30 min. Po zchládnutí kůru překrájíme na proužky (nebo kostičky), zasypeme cukrem a přilejeme vodou tak, aby byla kůra téměř pod hladinou (vody). Vaříme do "sklovata" - asi tak půl hodiny - až do vyvaření vody. Po vychladnutí necháme chvíli (optimálně do druhého dne) zaschnout a uložíme do uzavíratelné nádoby, dáme do chladnější místnosti. Používáme do moučníků a všude, kde chceme cítit krásnou vůni pomerančů.