

Kandovaná kůra

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 400 g
- voda 500 ml
- pomerančová kůra 500 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pomerančovou kůru nakrájíme na čtverečky a máčíme 3 dny ve studené vodě. Vodu každý den měníme.

Po třech dnech kůru přecedíme a vaříme mírně asi 1 hodinu v cukrovém roztoku. Další hodinu necháme zchladnout a pak necháme 24 hodin proslazovat v roztoku. Poté vaříme na hustý sirup. Kůru rozložíme, necháme zaschnout a obalujeme v krystalovém cukru.