

# Pomerančová poleva

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 1

- Cukr moučka 1 kg
- Pomerančová šťáva 1 l
- Horká voda 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Pomeranče rozkrojíme a vymačkáme čerstvou šťávu. Množství záleží na šťavnatosti ovoce.

Pomerančovou šťávu přivedeme k varu, nalijeme do misky, kterou ponoříme do vodní lázně a poté pomalu vmícháváme cukr. Když se cukr rozpustí, zhruba 2 minuty povaříme. Vaření nijak neurychlujeme.

Hotovou pomerančovou polevou poléváme dort a necháme ztuhnout v lednici.