

---

# Konfitury z pomarańczy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3661 razy.

6 pomarańczy,

1500 g cukru,

750 ml wody,

sok z połowy cytryny,

1 łyżka startej wanilii

Pomarańcze obrać ze skóry. Ugotować w całości. Osuszyć , przeciąć na 8 części. Usunąć białą skórkę, wyjąć twarde części. Z wody i cukru ugotować syrop, włożyć pomarańcze. Gotować , aż syrop będzie gęsty. Na krótko przed zdjęciem z ognia dodać sok z cytryny i wanilie. Gorące przełożyć do słoika. Podawać ostudzone.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

---

poltora kilo cukru???? czy 150 gramow? mam 3 kg pomaranczy i nie wiem co z nichc zrobic...

Nadesłał(a):jola <junejuly@2.pl> 2008-06-11 18:06:52