Skórka pomarańczowa smażona w cukrze

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3750 razy.

Pomarańcze, których skórki przeznaczamy do smażenia, trzeba bardzo starannie umyć w gorącej wodzie, aby usunąć z nich chemiczne środki konserwujące. Zdjęte z owoców skórki zalać zimną wodą i moczyć 2 doby, zmieniając wodę 2-3 razy dziennie. Następnie włożyć skórki do rondelka, zalać zimną wodą i gotować 8-10 minut. Wodę wylać , skórki ostudzić i wyciąć z nich ostrym nożykiem albedo, czyli białą część . Resztę skórki pokroić w drobną kostkę lub cienkie paseczki. Do usmażenia 1 szklanki pokrojonych skórek potrzeba 1 i 1/2 szklanki cukru.
Z cukru i 3-4 łyżek wody ugotować syrop, wrzucić do niego pokrojone skórki i gotować 5-10 minut na małym ogniu, stale mieszając. Następnego dnia skórkę zagotować i jeżeli jest wystarcż ająco nasycona syropem, tzn. przezroczysta, przełożyć do czystych słoików. Jeśli nie jest, należy ponownie ją gotować 5-10 minut. Niepasteryzowaną skórkę można przechowywać (1-2 miesiące) w lodówce. Jeżeli ma być przechowywana dłużej, trzeba ją pasteryzować w słoikach 15-20 minut.