



JERNEJ KITCHEN

KANDIRANA POMARANČA

Kandirana pomaranča je pripravljena hitro in enostavno, potrebujemo samo tri sestavine in dobimo odličen, domač pripravek za kolače, sadne kruhe.

ZA	1	KANDIRANO POMARANČO
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	45	MINUT
ČAS SKUPAJ:	55	MINUT

KANDIRANA POMARANČA

1 bio pomaranča

200 ml vode

150 g sladkorja

TOOLS AND EQUIPEMENT

kuhinjski nož

kozica

PRIPRAVA

Pomarančo narežemo na 3mm debele rezine. Uporabimo bio pomarančo, ki ima užitni olup. Večjo kozico pristavimo na srednje močan ogenj. Dodamo vodo in sladkor ter dobro premešamo, da se sladkor popolnoma raztopi. Dodamo rezine pomaranče, pazimo da so popolnoma potopljene v tekočini.

KUHANJE

Mešanico zavremo, nato zmanjšamo ogenj, pokrijemo s pokrovom in kuhamo pri rahlem vretju 45 minut. Odstavimo iz ognja, pomarančne rezine pustimo v tekočini, da se popolnoma ohladijo.

UPORABA

Kandirano pomarančo lahko uporabimo na tri načine. Prvi način: Hranimo v zaprti posodi v sirupu v hladilniku do dveh mesecev, ta način je dober za dekoriranje kolačev. Drugi način: Pomarančne rezine odcedimo, jih postavimo na rešetko ter pustimo, da se odcedijo ter posušijo, približno 24 ur na sobni temperaturi. Ta način je dober za suho shranjevanje. Hranimo v zaprti posodi, v hladilniku 2 - 3 mesece. Odličen za pudinge, mousse, panettone. Tretji način: Najprej pomarančne rezine posušimo (drugi način), sušimo jih približno 48 ur na sobni temperaturi, nato pa povaljamo v kristalnem sladkorju. Hranimo v zaprti posodi, v shrambi 3 - 4 mesece. Ta način uporabimo za božična darila, prigrizke.