

# Kandovaná pomerančová kůra



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**590** kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** notburga

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kandovana-pomerancova-kura>

## Příprava

Kůru zbavíme bílého vnitřku a nakrájíme ji na tenké proužky. Vložíme do hrnce, přisypeme krystalový cukr a zalijeme vodou tak, aby byla zcela ponořená. Zvolna vaříme dosklovata, potom vodu slijeme a ještě horkou kůru obalíme v moučkovém cukru. Nakonec ji necháme uschnout volně rozloženou na pečícím papíře.

## Ingredience

- 100 g pomerančové kůry
- 100 g cukru krystal
- 50 g cukru moučky

## Kategorie

Výjimečný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Exotika, Rodina, Pomocné recepty