



przepisy.pl

Skarmelizowane pomarańcze



Składniki:

- pomarańcze - 3 sztuki
- woda - 200 mililitrów
- cukier - 1 szklanka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 45 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pomarańcze obieramy nożem za skórki. Zrzynając jak najdokładniej białą skórkę. Kroimy na plasterki grubości 0,5 cm.
2. Do garnka wlewamy wodę i wsypujemy cukier. Zagotowujemy. Nie mieszamy łyżką tylko rozpuszczamy cukier, co jakiś czas kołysając garnkiem. Gotujemy na wolnym ogniu tak długo, aż tworzący się karmel nabierze bursztynowej barwy. Gasimy ogień i kolejno szybkim ruchem (gdyż karmel szybko zastyga) maczamy plastry pomarańczy w karmelu. Układamy na talerzu. Przed podaniem schładzamy w lodówce.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl