



przepisy.pl

Słodkie pomarańcze w sosie karmelowym

 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

pomarańcze - 9 sztuk

woda - 175 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pomarańcze sparz, osusz, zetrzyj z nich skórkę i przełóż ją do małego rondelka. Zalej wodą i odstaw na 1 godz.
2. Po tym czasie zagotuj ją i duś przez ok. 20 minut na małym ogniu, przecedź, wywar zachowaj, dolewając do niego odrobinę wody, ta aby całości było ok. 175ml.
3. Pomarańcze obierz z białych błonek, pokrój w plasterki i przełóż do salaterki. Oprósz odrobiną skórki. Wywar pozostały po gotowaniu podgrzej, dodaj cukier i mieszaj do czasu aż się rozpuści. Gotuj przez kilka minut, do uzyskania złotego koloru.
4. Zdejmij z ognia, dodaj miód i wymieszaj dokładnie. Odstaw do ostygnięcia, po czym zalej przygotowanym sosem ułożone w salaterce pomarańcze. Słodki deser z karmelem odstaw przed podaniem na ok. 3 godz. do lodówki. Udekoruj pozostałą skórką pomarańczową.

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