



Gasztroajándékok - Kandírozott citrus karikák

2011 december 13. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

nincs értékelve

Még

Mérték

Karikákra vágva, elkészítve és ezután darabolható, kockázható. Ideális a gyümölcs-kenyerekbe, kalácsokba, bonbonokba vagy édességekbe. Készíthetjük, citromból, zöld-citromból vagy narancsból.

Ha tudunk bio (kezeletlen héjú) gyümölcsöt venni, akkor könnyű a dolgunk, de ha nem, akkor alaposan tisztítsuk

meg a héját.

Celofánba vagy egy aranyos kis üveg edénybe csomagolva nagyon szép és ízletes gasztroajándékot tudunk készíteni.

Hozzávalók:

- 2 nagyobb narancs
- 2 citrom

- 20 dkg méz
- 40 dkg cukor
- 60 dkg víz
- pár csepp vanília kivonat vagy vanília rúd (el is hagyható)
- 1 mk só

Tisztítsuk meg alaposan a gyümölcsöket, karikázzuk kb. 1 cm-es szeletekre, és magozzuk ki. A narancsból érdemes magnélküli verziót választani, a citromnál sajnos ezt meg kell tenni. Tegyük fel egy edénybe annyi vízzel, ami bőven ellepi. Forraljuk szép lassan fel és főzzük 20 percet, kis energián.

Szűrjük le a gyümölcsöket, öblítsük le hideg vízzel, és tegyük fel újra bő vízben főni, kis lángon. Ismét forraljuk fel, majd 20 perc csendes rotyogtatás. Szűrés és öblítés, és újra főzzük fel. Összesen háromszor főzzük kis energián, 20 percet.

Ha kész a harmadik főzet, akkor szűrjük le, öblítsük le, és tegyük félre a gyümölcsöt. Forraljuk fel a vizet, a mézet, a cukrot és a sót. Főzzük a szirupot 5 percet, ebbe tegyük bele a gyümölcsöt és főzzük egy órán keresztül kis energián.

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

[Tweet](#)



Raffay Ernő ajánlásával
Kortörténeti dokumentumgyűjtemény,
készült jelképesen **1919** sorszámozott példányban

Hangoskönyv CD melléklettel



Ajánló