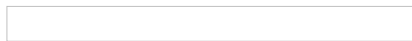


# Karamelizované pomeranče



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**470** kalorií , **90 g** cukrů , **0 g** tuků , **10 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/karamelizovane-pomerance>

## Příprava

Pomeranče oloupeme a kůru ze dvou pomerančů si nakrájíme na velmi slabounké nudličky. Tyto slabounké nudličky pomerančové kůry dáme do hrnce, zalijeme vodou a přivede k varu. Oloupané pomeranče nakrájíme na kolečka a rozložíme na talíře. V pánvi smícháme 340 ml vody a cukr a necháme cukr rozpustit. Když se cukr rozpustil, přidáme nudličky pomerančové kůry a vaříme cca 10 minut. Poté proužky vyjmeme a dáme je na talíř, který jsme před tím potřeli olejem. Šťávu vaříme dál, dokud nemá zlatohnědou barvu. Když už tuto barvu má, přilijeme 60 ml vody a vaříme, aby se ztvrdlý cukr rozvařil. Poté přilijeme likér, promícháme a přelijeme touto šťávou kolečka pomerančů a navrch dáme nudličky pomerančové kůry.

## Ingredience

- 1 kg pomerančů
- 300 g cukru
- 400 ml vody
- 2 lžíce pomerančového likéru

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Něco extra, Návštěva, Dezert