# Kandyzowane kumkwaty

H A B I B I

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **arabska**

## Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

## Składniki:

Kumkwaty - 200 g
Cukier - 1 szklanka
Woda - 1 szklanka
Cytryna (duża) -

## Dodatkowe info:

Kumkwaty można kandyzować jednorazowo, pilnując by się nie skarmelizowaly za bardzo - albo przez kilka dni, co kilka godzin, po kilkanaście minut.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Kumkwaty umyć, sparzyć i osączyć - pokroić w cienkie plasterki.
Z wody i cukru ugotować syrop i odparować do ok. połowy objętości.

Włożyć plasterki kumkwatów i gotować na małym płomieniu, aż staną się szkliste.

W czasie gotowania wycisnąć sok z dużej cytryny.

Dolać do garnka, co zapobiegnie krystalizowaniu syropu.

Gdy usmażone kumkwaty ostygną, wstawić garnek do lodówki na całą noc lub na dobę.

Dokładnie odcedzić, przełożyć do wyparzonego słoiczka i przechowywać w chłodnym ciemnym miejscu.