

## ARANCINI

Ovo je slatkiš kojemu jednostavno ne mogu odoljeti. Važno je samo da nabavite domaću naranču jer bez nje nema lipih i zdravih arancina, ako to niste u prilici nemojte ni pokušavati ovo raditi jer tko zna s čim je to polivamo, s kakvim otrovom i odakle je došlo. Ovi arancini skupa sa ušećerenim bajamima dosta se po Dalmaciji prodaju kao pravi hrvatski suvenir, naravno astronomske cijene.

500 gr korice od naranče  
500 grama cukra  
2,5 vode dcl

Kad ocijedite naranču i kad sok popijete, ostane vam kora koju će te iskoristiti na najbolji mogući način. Očistite iznutra koru da vam ne ostane onih žilica od naranče i koru potopite u hladnu vodu otprilike od 5 do 6 dana. Vodu često mijenjajte jer tako izlazi gorčina iz kore. Izvadite koru iz vode, i narežite je na tanke prutiće, izvažite i u teču u koju stavite koru stavite isto toliko cukra i pola količine vode koliko ste stavili naranče. Sve skupa kuhajte dok rub ne pobijeli, koru izvadite, uvaljajte u kristal šećer i ostavite da se osuši. Gotovo....

