

Arancello

Suroviny

- 5 velkých pomerančů
- 1 svitek skořice
- 2-3 tobolky kardamomu
- 1 vanilkový lusk
- 1 l vodky
- 1,5 l vody (lze ubrat, arancello bude silnější)
- 400 g krupicového cukru

Postup

Pomocí škrabky na brambory tence oloupejte kůru z pomerančů (bez bílé hořké části). Kůru, skořici, kardamom a vanilku dejte do velké uzavíratelné sklenice, zalijte vodkou a nechte na tmavém místě týden stát (občas protřepat). Po týdnu uvařte litr a půl vody a rozpust'te v ní cukr. Přidejte kořeněnou směs s vodkou a nechte trochu zchladnout. Přelijte zpět do sklenice, uzavřete a nechte uležet další týden (občas protřepat). Následně přeced'te přes plátno a můžete přelít do lahvíček. Lahvičky uložte na tmavém chladném místě, měly by vydržet až 6 měsíců.