

Arancini

Posljednji u ovom bloku video recepta su ARANCINI :)

Nešto prefino, i odličan snack za filmske večeri ;)

4

neprskane naranče

po potrebi

voda za iskuhavanje

250

ml

vode za sirup

250

g

šećera

200

g

tamne čokolade



Neprskanu naranžinu koru narezanu na trakice ubacite u kipuću vodu i kuhajte na jakoj vatri oko minutu – dvije. Procijedite koru i pustite da se kratko ohladi.

Vodu vratite u lonac pustite da provrije i ponovno koru vratite u lonac i prokuhajte minutu – dvije.

Procijedite koru i pustite da se po drugi puta kratko ohladi.

U lonac ulijte istu vodu i pustite da provrije.

Dodajte šećer i promiješajte dok ne dobijete sirup.

Dodajte prohladenu naranžinu koru i kuhajte je otprilike 1 sat.



Arancine ocijedite i rasporedite po limu za pe?enje koji ste prekrili papirnatim ru?nicima kao bi se osušili.

Kada se malo prohlade, arancine jedan po jedan uma?ite do pola u prethodno otopljenu ?okoladu za kuhanje te ih odložite na masni papir.

Kada se ?okolada stisne, spremni su za konzumaciju.
Dobar tek :)



Hvala timu Kuhari.com na 4 super videa :))

Danas smo se opet družili u studiu i snimili dva slatka i dva slana recepta koje ?ete vidjeti u sljede?ih par mjeseci :)

Isto tako sam danas napokon upoznala simpatitu [Nikolinu koja tako?er kuha u studiu Kuhari.com](http://Nikolinu%20koja%20tako%20er%20kuha%20u%20studiu%20Kuhari.com) s kojom se ?ujem prek poruka ve? par mjeseci i mogu re?i da smo odmah "kliknule" i super se zabavile na snimanju :)

Idem planirati Uskrsne slastice i tortu za ro?endan mog dragog ;)

Uspješan tjedan svima :)