



Мандариновое Варенье

Mandalina Reçeli



1 кг. сладких мандарин
1 кг. сахара
Пол чайн. ложки лимон. порошка

- # Мандарины очистить от кожуры и прожилок.
- # Сварить в большом количестве воды.
- # Промыть под холодной водой, остудить.(Достаточно отварить 1 раз).
- # Варёные мандарины, порезать по середине, очистить от семечек и каждый кусочек разрезать ещё раз.
- # Положить на дно кастрюли один слой из мандарин, сверху засыпать немного сахара. Повторить слоя, пока не закончатся мандарины и сахар.
- # Кастрюлю закрыть крышкой и дать настояться 2 часа.
- # Поставить на медленный огонь, высыпать лимон.порошок.
- # Снимать пену во время варки.
- # Варить до загустения.
- # Горячее варенье перелить в сухие банки, остудить и плотно закрыть крышками. Хранить в сухом и тёмном месте.

Мандарины не режут на кусочки потому, что в отваренном виде они раскроются на дольки. Варенье при варке мешать не нужно.