

Mango z karmelem pomarańczowym

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Mango z karmelem pomarańczowym

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 mango -
- 2 pomarańcze -
- 4 łyżki cukru -
- 50 g drobno posiekanej skórki pomarańczowej kandyzowanej -

Etapy przyrządzania:

1. Mango cieniutko obrać. Miąższ pokroić na cząstki. Owoce ułożyć na 4 talerzach. Z pomarańczy wycisnąć sok. Cukier wsypać na patelnię, podgrzewać, nie przerywając mieszania, aż nabierze jasnobrązowego koloru. Dodać sok pomarańczowy i skórkę pomarańczową. Całość gotować do zgęstnienia. Polać cząstki mango.

