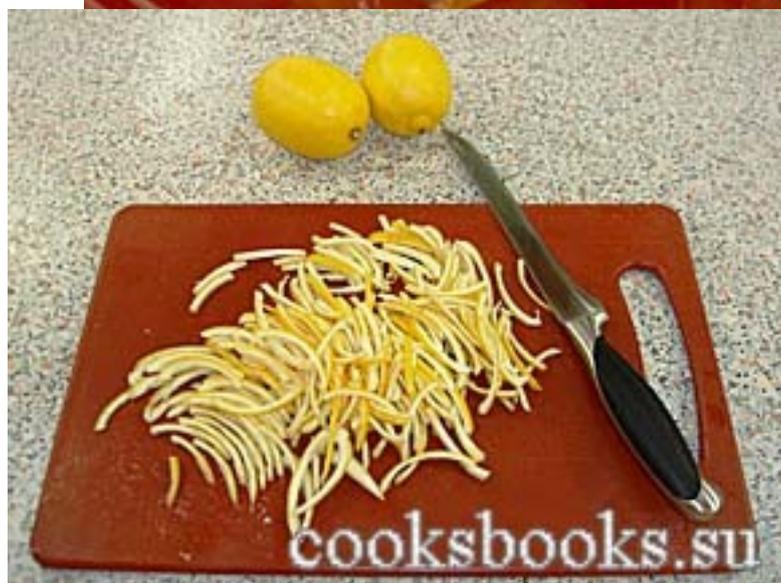


## Лимоны "Хрусталики"

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:18 - Последнее обновление 03.02.10 07:12



### Продукты

- Цедра лимона
- Сахар - 2ст.
- Время приготовления 30 мин

## Лимоны "Хрусталики"

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:18 - Последнее обновление 03.02.10 07:12

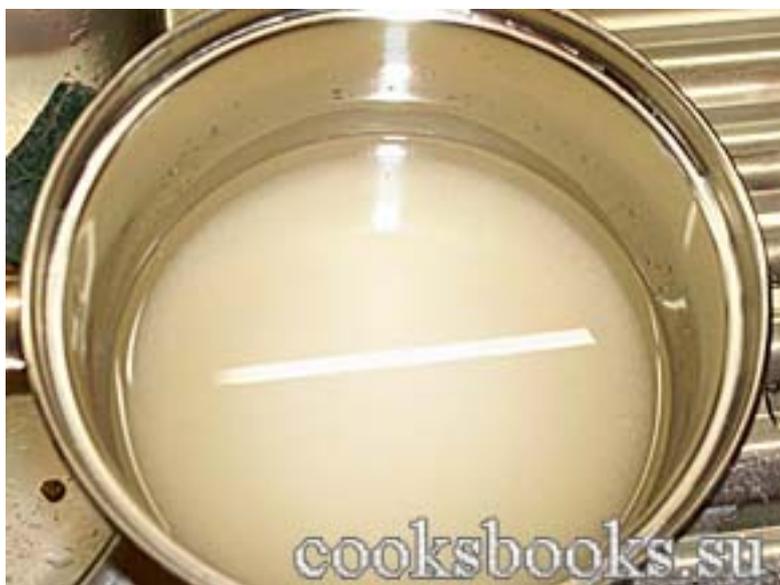
---



**Цедра лимона.**

Цедру лимонов нарезаем тонкой соломкой и замачиваем в воду на 20 часов, чтобы ушла горечь.

Воду лучше менять через 6-10 часов.



**Готовим сироп.**

2 стакана сахара заливаем 0,5 ст. воды, ставим на медленный огонь.

## Лимоны "Хрусталики"

Добавил(а) Ольга

14.04.09 21:18 - Последнее обновление 03.02.10 07:12

---



**Готовим цедру лимона.**

Когда сахар растворится, кладем в сироп цедру лимона, варим на медленном огне, периодически

Всё варим, пока цедра не станет прозрачной, как хрусталики.



**Приятного аппетита!**

{kunena\_discuss:18}