



## Plnené pomaranče

### Suroviny:

4 celé pomaranče  
200 ml pomarančového džúsu  
0,5 lyžičky škorice  
2 ks. Badyán  
Vanilku  
1 lyžica medu  
150 g kuskus  
70 g pekanové orechy  
30 g kryštálový cukor  
30 g rozpustené maslo

### Postup:

Vrchy pomarančov zrežeme cca 3 cm  
aby nám pomaranče pekne rovno stáli.  
Vnútro lyžicou vydlabeme a kúsky ovocia,ktoré tým získame  
varíme spolu s džúsom vanilkou,medom,  
škoricou a badyánom asi desať min.  
Potom stavou cez sítko zalejeme kuskus a necháme 30  
min.prikryté aby kuskus nasiakol šťavu.  
Orechy opečieme nasucho na panvici,na opečených  
skaramelizujeme cukor a necháme vychladnúť.  
Z kuskusu odstránime aníz a pridáme orechy  
Predhrejeme rúru na 180 °C potrieme pekáč maslom kuskusom  
naplníme pomaranče a pečieme asi 15 min.

Podávame ozdobené s čokoládou šupa sa samozrejme neje.