
TARTE JABŁKA

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1253 razy.

20 dag kwaśnych jabłek (dojrzałych)

Tarte jabłka sporządzić z odmian wysokowitaminowych - antonówki, renety złotej, szarej, kromselskiej, kokszy pepina i z oberlandzkiej malinowej. Jabłka umyć starannie, ostrugać, oblać wrzącą wodą i szybko zetrzeć na szklanej (lub pobielernej) tarce o drobnych oczkach. Startą miazgę skropić sokiem cytrynowym i podać natychmiast do spożycia. Niemowlętom podaje się jabłko ścierając je łyżeczką wprost z przekroju sparzonego jabłka i od razu wkładając tę miazgę niemowlęciu do ust (ilość zależy od wieku niemowlęcia).

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD