
KOMPOT Z GRUSZEK WZMOCNIONY WITAMINOWO

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1255 razy.

1/2 litra wody
15 dag świeżych owoców róży
10 dag cukru
6 dag przetartego rokitnika albo 40 dag gruszek
6-8 dag przetartych porzeczek
kawałek wanilii

Gruszki opłukać , obrać , przepołowić i łyżeczką kompotową wydrążyć gniazda nasienne. Przygotować je w ostatniej chwili, bo czernieją na powietrzu. Zagotować wodę z cukrem, do syropu włożyć tyle gruszek, aby przykryły powierzchnię syropu i gotować na średnim ogniu do miękkości, obracając połówki w czasie gotowania. Gruszki gotować partiami. Kompot wzbogacić witaminą C, gotując gruszki z owocami róży, lub przy końcu sporządzania kompotu do syropu dodać przecier z porzeczek lub rokitnika i cukier z wanilią; syrop dopełnić gotowaną wodą, zalać nim gruszki, wyłożyć do kompotiery i oziębic .

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD