
KOMPOT Z ANTONÓWEK I RENET

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1525 razy.

1/2 litra wody
15 dag cukru
50 dag jabłek
skórka cytrynowa

Zagotować wodę. Jabłka umyć, opłukać, wyciąć miejsca uszkodzone, obrać, podzielić na 2 lub 4 części, wyciąć gniazda nasienne. Skórki i gniazda włożyć do wrzącej wody, szybko ugotować do miękkości, przecedzić i odpadki odcisnąć z soku. Wywar szybko zagotować, dodać cukier, włożyć pokrajane jabłka, powoli ugotować. Ostudzić pod przykryciem. Kompotu tego nie potrzeba przyprawiać, ma naturalny piękny aromat. W ten sposób gotuje się te odmiany jabłek, które mają wysoką wartość witaminową.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD