
KOMPOT MORELOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1310 razy.

1/2 litra wody

30 dag moreli

10 dag cukru

Dojrzałe morele średniej wielkości starannie opłukać , osączyć , przepławić wzdłuż i wyjąć pestki. Cukier zalać gorącą wodą, zagotować , zsumować . Do wrzącego syropu włożyć morele partiami i powoli gotować , odwracając, żeby równomiernie miękły; wyłożyć do kompotiery i oziębic .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD