
KOMPOT ZE ŚLIWEK

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1403 razy.

15 dag cukru
1/2 litra wody
cynamon
goź dziki
40 dag śliwek węgerek
6 dag przecieru porzeczkowego

Zagotować wodę z cukrem i przyprawami. Śwki optukać , oczyścić z szypułek. Wrzucić śliwki na wrzący syrop tak, by zakryły powierzchnię, powoli ugotować partiami. Śwki wyjąć , ostudzić , syrop precedzić , wlać do kompotierki. Do kompotu dodać przecier porzeczkowy lub inną pożywkę zawierającą witaminę C.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD