
SURÓWKA ZE ŚLIWEK SUSZONYCH I PRZECIERU PORZECZKOWEGO

Dodano: 2010-01-01 17:31:11

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1113 razy.

25 dkg śliwek suszonych niedymionych
1/2 litra wody
15 dkg cukru
6-8 dkg przecieru porzeczkowego

Suszone śliwki umyć w ciepłej wodzie, opłukać, zalać wodą i pozostawić w chłodzie na noc do namoknięcia. Na drugi dzień ze śliwek wyjąć pestki, zalać wodą z moczenia śliwek; jeżeli potrzeba, dodać trochę wody, zagotować z cukrem, dodać pasteryzowany przecier, rozmieszać, zalać śliwki, ostudzić.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD