
Konfitury z malin

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4209 razy.

Maliny przebrać , włożyć na sito i na chwilę zanurzyć w zimnej wodzie, aby opłukać kurz. Posypać cukrem i odstawić na kilka godzin, żeby puściły sok. Owoce wraz sokiem przełożyć do dużego garnka, na małym ogniu doprowadzić do wrzenia i smażyć przez kilka minut. Odstawić do następnego dnia i znowu przez kilka minut smażyć , aż zgęstnieją. Zebrać szumowiny. Gorące przekładać do rozgrzanych słoików i natychmiast zamykać .

Jakie powinny być proporcje malin do cukru, żeby konfitura sie nie scukrzyła?

Nadesłał(a):beatula <bea03@poczta.fm> 2007-06-14 19:06:47