
Konfitury z melona

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2965 razy.

- * Melon przekroić , oczyścić z pestek i obrać cienko ze skóry.
- * Pokroić w dużą kostkę. Przełać na cedzaku wrzącą, potem zimną wodą. Dobrze osączyć . Wyłożyć na salaterkę, skropić sokiem z cytryny i rumem. Pozostawić na godzinę.
- * Przygotować gęsty syrop: 1 kg melona, 0,5 kg cukru, wody tyle by rozpuścił się cukier.
- * Na gotujący syrop wrzucić melon. Zagotować go, a potem smażyć na małym ogniu, mieszając łyżką.
- * Gdy melon stanie się przezroczysty znaczy się, że konfitura jest gotowa.
- * Przygotować dobrze wymyte i wysuszone słoiki. Nakładać do nich konfiturę.
- * Na wierzch każdego słoika położyć krążek papieru nasączony mocnym alkoholem. Nałożyć szczelną przykrywkę. Trzymać w chłodnym i suchym miejscu.