Przecier z pigwy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4746 razy.

* Opłukać owoce pigwy. Przeciąć na ć wiartki lub ósemki. Starannie usunąć ziarenka i wykroić gniazda nasienne.

* Oczyszczone ć wiartki kroimy na drobną kostkę. Wsypujemy do garnka, polewamy niewielką ilością wody. Gotujemy do miękkości.

* Na gorąco przecieramy przez niezbyt gęste sito. Gorącym przecierem napełniamy słoje i poddajemy je pasteryzacji.

* Z przecieru pigwy można, po zagęszczeniu i dodaniu cukru przyrządzić doskonały dżem.

---

podaje łatwiejszy sposób rozdrobnienia pigwy - zetrzeć na tarce do jarzyn z dużymmi otworami
Nadesłał(a):opole <helena2@kki.net.pl> 2006-10-01 18:10:08