
Konfitura pomaranczowa

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2049 razy.

Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

6 duzych pomarancz o cienkiej skorce,

1,5 kg cukru,

750 ml wody,

sok z 1/2 cytryny,

1 lyzka utartej drobno wanilii.

1. Pomarancze obrac ze skory. Ugotowac w calosci. Osuszyc, przeciac na 4 czesci, a kazda z nich na pol. Usunac biala skorke, wyjac twarde czesci.

2. Z wody i cukru ugotowac syrop, delikatnie wlozyc pomarancze. Gotowac, az syrop bedzie zdecydowanie gesty. Na krotko przed zdjeciem z ognia dodac sok

cytrynowy i wanilie.

3. Gorace przelozyc do sloika. Podawac ostudzone.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 9 "Kuchnia grecka", strona 90.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)