
Konfitura z winogron i orzechow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2129 razy.

Czas przygotow. 1,5 godz.

2 kg czarnych winogron,

2 paczki cukru waniliowego,

500 g cukru kryształu,

250 g orzechow włoskich,

5 goździków,

1 laska cynamonu,

1 torebka cukru pudru,

1 szklanka wody.

1. Umyc dobrze winogrona, obrac, wyjac pestki, wlozyc do miedzianego rondla, dodac cukier, goździki i cukier waniliowy, odstawic na ok. 15-20 min.

2. Postawic rondel na ogniu, kiedy puscil sok dolac szklanke wody i mieszajac gotowac na malym ogniu.

3. Gdy owoce zacznal sie pienic dodac srednio skruszone orzechy, wymieszac, doprowadzic do wrzenia.

4. Kiedy konfitura zacznie brazowiec, dodac cukier, delikatnie mieszajac.

5. Smazyc jeszcze kilka minut, po czym zgasic ogien i pozostawic konfiture do wystygnięcia.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 84.

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