
Konfitury z malin, jezyn lub poziomek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2950 razy.

Czas przygotow. 26 godz.

1 kg swiezo zerwanych, suchych malin, jezyn lub poziomek,

1250 g cukru,

500 ml wody.

1. Z cukru i wody zagotowac na wolnym ogniu gesty syrop, czesti i intensywnie mieszajac. Odszumowac starannie w czasie gotowania.

2. Przebrane owoce wrzucac pojedynczo do goracego syropu. Zagotowac i natychmiast potem odstawic na 24 godz.

3. Zagotowac raz jeszcze i starannie odszumowac. Dosmazac na wolnym ogniu jeszcze 45 min, odszumowujac dokladnie za kazdym razem, gdy na powierzchni syropu pojawi sie piana.

4. Gotowa konfiture przelozyc do sloikow.

- Tego rodzaju konfitury sa znakomitym dodatkiem do wszelkiego rodzaju kruchych ciastek. Moga tez stanowic nadzienie do babeczek. W braku swiezych

owocow mozna z nich takze przyrzedzac kisiele. Samodzielnie sa przystawka do herbaty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 90.

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