
Konfitura z truskawek

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4844 razy.

1 kg truskawek

1 kg cukru

i trochę spirytusu

Truskawki bardzo starannie umyć wybierając na konfiturę niezbyt duże. Każdą truskawkę maczać w spirytusie i kłaść do płaskiego rondla. Przesypywać każdą warstwę cukrem. Pozostawić zasypane truskawki do następnego dnia.

Nazajutrz nastawić truskawki na niezbyt silny ogień. Podgrzewać do zawrzenia i potem smażyć na niezbyt silnym ogniu 5 minut. Nie mieszać tylko poruszać rondlem.

Czynność smażenia powtarzać przez 4 dni.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>