
Konfitury różane

Dodano: 2000-08-28 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3621 razy.

Zebrać płatki dzikiej róży i potem utrzyć je z cukrem pudrem (dosc duza iloscia).

Ja to robie w makutrze (donicy)...

Przechowywac w lodowce...

Takie konfitury (?) rozane mozna stosowac do aromatyzowania innych dzemow lub powidel - bardzo wydajne...

Pozdrawiam

Kamil Uminski

From: umil@platon.man.lublin.pl (Kamil Uminski)

Moja ciocia podczas ucierania dodaje troche spirytusu.

Powidla (?) maja wtedy lepszy aromat i dluzej sie trzymaja.

Z cukrem nie nalezy przesadzac, bo moze potem skrystalizowac i wyjdzie landrynka rozana ;~)

Maja K.

From: "Ma-Kr" <krezelk@friko6.onet.pl>

Tylko wczesniej nalezy usunac z platkow "to biale", czyli miejsce, w ktorym laczy sie z kwiatem. Podobno jest gorzkie. Tak przynajmniej mowila moja babcia.

Ola

From: "Ola Mańka" <amanka@iepch.gliwice.pl>