
Konfitura z płatków róż

Dodano: 2000-09-04 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3367 razy.

Przepisuje z

Zeszytu Skarby Lata na Zime Kazimiery Pyszkowskiej - Swiat Mody. 1985

25 dag platkow rozy cukrowej,

25-30 dag cukru,

sok z jednej cytryny, lub odpowiadajaca jej ilosc kwasu cytrynowego.

Płatki roz rozwiniętych zebrać rano, gdy tylko obeschnie rosa. Starannie oddzielić od kwiatu tylko same płatki, wsypać je do wymytej i wyparzonej miski do ucierania. Drewniana, także wyparzona pałka ucierać płatki z cukrem, skrapiać sokiem z cytryny lub kwasem cytrynowym. Ucierac do chwili aż cukier całkowicie się rozetrze razem z płatkami na gładka, dość gęsta masę.

Tak przygotowana konfitura - surowka z róży złożyć do bardzo małych słoików, uprzednio wymytych i wyparzonych, suchych. Słoiki natychmiast uszczelnić.

Konfitura - surowka z róży może być wykorzystana jako bardzo aromatyczny dodatek do tortów, do sernika czy przekładanca drożdżowego.

Pani nie pisze nic o paczkach, ale sadzę, że nic nie stoi na przeszkodzie... :-)

Pozdrawiam

HENRYK MARCZAK

From: hemaru@polbox.com (Henryk Marczak)