Konfitura z płatków róż

Dodano: 2000-09-04 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3507 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.

Platki roz rozwinietych zebrac rano, gdy tylko obeschnie rosa. Starannie oddzielic od kwiatu tylko same platki, wsypac je do wymytej i wyparzonej miski do ucierania. Drewniana, takze wyparzona palka ucierac platki z cukrem, skrapiac sokiem z cytryny lub kwasem cytrynowym. Ucierac do chwili az cukier calkowicie sie rozetrze razem z platkami na gladka, dosc gesta mase.

Tak przygotowana konfiture - surowke z rozy zlozyc do bardzo malych sloikow, uprzednio wymytych i wyparzonych, suchych. Sloiki natychmiast uszczelniac.

Konfitura - surowka z rozy moze byc wykorzystana jako bardzo aromatyczny dodatek do tortow, do sernika czy przekladanca drozdzowego.

Pani nie pisze nic o paczkach, ale sadze, ze nic nie stoi na przeszkodzie... :-)

Pozdrawiam

HENRYK MARCZAK

From: hemaru@polbox.com (Henryk Marczak)