
Gruszki w octowym syropie

Dodano: 2005-10-29 08:18:21

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 4391 razy.

1 kilogram gruszek (podobno najlepsze są bergamoty)
0,5 kilograma cukru
1/2 szklanki wody
1/2 szklanki octu
kilkanaście goź dzików

Gruszki umyć , cienko obrać , skroić ogonki i wrzucić do syropu z cukru, wody, octu goź dzików. Gotować powoli aż staną się szkliste (około 1 godziny). Przełożyć do słoików i zamknąć .

Nadesłał: mermas <mermas@vp.pl>