Kompot ze świeżych gruszek

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1516 razy.

Najlepsze gruszki na kompot są bergamutki, cukrówki lub dzwonki. Ostrugać gruszki, odciąć do połowy ogonki, gruszki rozpołowić , wykrajać środek z pestkami i żeby nie sczerniały, kłaść je do zimnej wody. Zagotować trochę wody z cukrem, sokiem cytrynowym, skórką drobno pokrajaną, wrzucić gruszki i gotować , dopóki nie będą miękkie, potem je wyjąć na salaterkę, do soku dodać jeszcze cukru i jak się dobrze wygotuje, polać nim gruszki.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"