
Kompot ze świeżych gruszek

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1567 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 szczeniały, 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, połać nim gruszki.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"