
Kompot z jabłek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1414 razy.

Wziąć jabłek, ostrugać z łupin karbowanym nożem, przekrajać na połowę, jeżeli duże na 4 części, wyjąć z środka pestki i kłaść je do zimnej wody, żeby nie szerniały. Na 10 dużych jabłek wziąć 20 deka cukru, 1/4 litra wody, zrobić syrop, wrzucić kawałek cynamonu i kilka goź dzików; połowę jabłek wrzucić w syrop i jak się ugotują wyjąć ostrożnie łyżką durszlakową na salaterkę, wrzucić drugą połowę, po ugotowaniu wybrać , syrop przecedzić ; wygotować i połać nim jabłka. W czasie gotowania można do syropu wlać trochę wina francuskiego i cytrynę w talerzyki krajaną. Chcąc kompot elegancko podać , moż na salaterkę wokoło ubrać galaretą jabłkową lub porzeczkową, a jabłka konfiturami i pomiędzy,jabłka nakrajać trochę świeżej pomarańczy.

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