
Kompot za śliwek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1402 razy.

Zagotować wodę, wrzucić śliwki; skoro popękają wyjąć je i obrać ze skórki. Na 1 kwartę śliwek zrobić z 20 deka cukru syropu, śliwki w niego wrzucić , raz zagotować , wyjąć łyżką durszlakową, a syrop jeszcze wygotować i potem śliwki nim polać . Można też robić kompot z nieobieranych śliwek.

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