
Marmolada z jabłek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1929 razy.

Ostrugać jabłek, włożyć kawałek cynamonu, rozgotować je i przetrzeć przez durszlak gliniany, Na 1 litr marmolady wziąć pół litra cukru lub też mniej, zależy to od słodczy jabłek, gotować mieszając, żeby się nie przysadziły; skoro dość gęste, wyłożyć na salaterkę. Po wierzchu ubrać owocami lub też posypać grubo cukrem, rozpalić łopatkę i trzymać nad cukrem, żeby stopniał i zrobiła się z niego glazura.

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