
Lody morelowe lub brzoskwiowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1281 razy.

Obrać ze skóry i pestek obrane brzoskwinie lub morele i przetrzeć przez sito. Na 40 deka tej masy zrobić syrop z 40 deka cukru, kwarty wody i 2 cytryn, zmieszać z masą brzoskwiową, przykryć serwetą, a skoro przejdzie zapachem przefasować przez sito, ostudzić, włożyć do puszek i zamrozić.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"