
Porzeczki czerwone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1452 razy.

Z pięknych dużych porzeczek powybierać ziarnka szpilką pojedynczą; następnie włożyć porzeczki w durszlak i przelać zimną wodą. Zrobić gęsty syrop z kilo cukru na 1/2 kilo porzeczek, w wrzący syrop wrzucić porzeczki i gotować 15-20 minut, potrząsać często rondlem żeby się równo smażyły i szumować dobrze łyżką. Dłużej nad 20 minut nie można ich smażyć, bo zgalarecieją. Białe porzeczki w ten sam sposób się smażą tylko nie muszą być zanadto dojrzałe; ani też za zielone.

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