
Maliny na sposób kijoruski

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1457 razy.

Wziąć 2 litry wody, 1/4 litra octu, zagotować , i sparzyć tym na sicie ułożone maliny, następnie przelać je kilka razy zimną wodą, żeby im odjąć zupełnie zapach octu. Do 1/2 kilo malin wziąć kilo cukru i 1/2 litra wody, zagotować syrop, wrzucić na gotujące się maliny i smażyć tak długo, dopóki maliny nie będą przezroczyste, a syrop dostatecznie gęsty. Tak usmażoną konfiturę wylać na salaterkę i zostawić do drugiego dnia. Chowając konfiturę w słoju, zalać ją syropem podług potrzeby, a zbywający syrop zlać we flaszkę i używać do lemoniady.

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