
Truskawki ananasowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1314 razy.

Truskawki świeże niepogniecione, rwane w suchy dzień, obrać z korzonków; każdą umaczać w araku, lub też tylko w wodzie dla spłukania z nich piasku i ziemi i ułożyć je na sicie, żeby oschły. Ugotować do 1/2 kilo truskawek syrop z kilo cukru, wyszumować go i na wrzący wrzucić truskawki, szumując je lekko po wierzchu, smażyć przez 15 minut, zdejmując po parę razy z ognia i potrząsając rondlem, aby się równo smażyły. Gdy syrop okaże się dostatecznie gęsty, zestawić je z ognia i dopiero gdy w rondlu trochę przestygną, zlać ostrożnie na salaterkę i pozostawić je do drugiego dnia. Chowając je w słoiki, trzeba zlać lekko z wierzchu, gdyż na spodzie ustoją się pestki i prochy z truskawek.

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