
Konfitura t truskawek innym sposobem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1432 razy.

Nieprzejrzałe truskawki średniej wielkości okroić ostrożnie z korzonków, aby nie uszkodzić jagody i pozostawić korzonek wrośnięty w środek jagody, bo przy smażeniu truskawka straciłaby formę. Następnie, każdą umoczyć w araku lub spirytusie i przesypaną nieco cukrem, pozostawić przykryte na salaterce na kilka godzin. Zrobić syrop, biorąc na 40 deka truskawek 60 deka cukru i 3 kwaterki wody. W odsumowany syrop włożyć truskawki i zasmażowywać je kilka razy na silnym ogniu i wyszumowawszy należyście, odstawić na wolniejszy ogień, gdzie dłuższy czas bardzo powoli smażyć się powinny. Takie powolne smażenie ma tę dobrą stronę, że truskawki nie będą się w syropie wzbijać do góry, na co często uskarżają się gosposie.

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