Konfitura t truskawek innym sposobem

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1562 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 przesypawszy nieco cukrem, pozostawić przykryte na salaterce na kilka godzin.
Zrobić syrop, biorąc na 40 deka truskawek 60 deka cukru i 3 kwaterki wody. W odszumowany syrop włożyć truskawki i zasmażywszy je kilka razy na silnym ogniu i wyszumowawszy należycie, 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.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"