
Czereśnie czerwone tzw. szklanki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2615 razy.

Duże, zdrowe czereśnie obrać z korzonków i wydrążyć z nich pestki piórkiem umyślnie do tego przyrządzonym. Na 40 dkg. czereśni wziąć 60 dkg. cukru, umaczać go w wodzie i ugotować gęsty syrop; we wrzący wrzucić czereśnie i smażyć je na wolnym ogniu, szumując łyżką durszlakową lub srebrną, ale tylko dotykać łyżką powierzchni czereśni, żeby się nie pognioły. Skoro się parę razy zagotują, wylać je w wazę, przykryć i niech w niej pozostaną do drugiego dnia. Jeżeli na drugi dzień syrop okazał się za rzadki, wlać czereśnie w rondel i smażyć dopóki syrop nie będzie dostatecznie gęsty.

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