
Wiśnie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1405 razy.

Duże, piękne wiśnie obmyć dobrze z kurzu, oberwać korzonki i wydrążyć z nich ostrożnie piórkiem pestki. Wziąć na 1/2 kilo wisien 1/2 kilo cukru, połączyć go 1/4 litrem soku poprzednio z wisien przyrządzonego, zagotować na syrop, a wyszumowawszy go dobrze, wrzucić na wrzący syrop wiśnie, zagotować parę razy, nie zapominając szumować. Skoro się zaczęła marszczyć, wybrać je łyżką durszlakową i rozłożyć na półmisku, aby się nie pogniosły, a syrop smażyć tak długo, aż po ostudzeniu okaże się gęsty; potem wrzucić jeszcze raz wiśnie, raz zagotować, wylać na salaterkę, a po ostudzeniu kłaść w słoiki, które mocno zawiązać pęcherzem.

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