

---

# Brzoskwinie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1538 razy.

Niezupełnie dojrzałe brzoskwinie sparzyć i obrać ostrożnie z skórek. Na 40 dkg. wziąć 30 dkg. cukru, umaczać w wodzie, ugotować syrop, wyszumować dobrze, dolać 2 łyżki dobrego araku i wrzucić w syrop brzoskwinie. Gdy się raz zagotują, wybrać je na salaterkę, syrop przestudzić i letnim poleć brzoskwinie. Na drugi dzień zlać syrop, wygotować go do dostatecznej gęstości i zalać nim na salaterce brzoskwinie, a po zupełnym wystudzeniu ułożyć w słoiki.

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