

---

# Gruszki

Dodano: 2009-07-28 11:19:14  
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00  
Język: Polski  
Odwiedzono: 1530 razy.

Wziąć 1 kopę pięknych gruszek zwanych dzwonekami, obrać z łupin, pokrajać w połówki, wydobyć ze środka ziarnka z łuską i, żeby nie szerniały, kłaść je w czasie strugania w zimną wodę. Zagotować z kilo syrop, wcisnąć do niego sok z 5 cytryn, zagotować, wyszumować dobrze. We wrzący syrop wrzucić gruszki i gotować je na wolnym ogniu tak długo, dopóki nie nabiorą koloru czerwonego. Na dosmażeniu wrzucić drobno pokrajane skórki cytrynowe. Gruszki można jeszcze w ten sposób smażyć: nie wyciskać soku z cytryn, tylko je pokrajać w plasterki i na dokończeniu smażyć razem z gruszkami.

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