

---

# Krażki jabłeczne

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1401 razy.

Najlepsze jabłka na konfiturę są tak zwane papierówki, niezbyt dojrzałe, lecz można użyć na konfiturę i małych jesiennych jabłek. Pokrajać jabłka w talarki i to w ten sposób, żeby talarki były całkowite, wydrążyć w środku pestki wraz z łuską i natrzeć jabłka po obu stronach cytryną przekrajaną na pół. Zagotować lekkiego syropu z kilo cukru na 1/2 kilo jabłek, wrzucić do wrzącego tyle krążków, ile ich w rondelku pomieścić się może, ułożyćwszy jeden obok drugiego i smażyć na mocnym ogniu do przezroczystości. Gotowe krążki wyjąć ostrożnie na talerz, wrzucić surowe do rondla. Za każdym wrzuceniem świeżych jabłek można dodać cokolwiek poprzednio zostawionego świeżego syropu i 2 łyżki wody, żeby syrop nie zmieniał koloru przez długie smażenie. Po usmażeniu jabłek poukładać je ostrożnie w słoik i zalać syropem. Gdyby jabłka nie były pokryte syropem, trzeba dorobić świeżego; układając jabłka w słoik, można je przesytać cienko krajaną skórką cytrynową.

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