Włoskie orzechy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1552 razy.

W pierwszych dniach lipca próbować zielone orzechy igliczką; jeżeli się dadzą przekłuć, wtenczas są dobre do smażenia, jeżeli są twarde i dostają skórkę, to już są za stare. Orzechy nakłuć gęsto igliczką i moczyć 9 dni w zimnej wodzie, zmieniając ją codziennie rano i w wieczór. Po 9 dniach wybrać je z wody i ułożyć na sicie do osączenia, nastawić w rondlu wody i gdy się woda zagotuje włożyć orzechy i gotować tak długo, aż będą tak miękkie, że igliczka przechodzić będzie z łatwością; natenczas wybrać je z wody i ułożyć na sicie, żeby osiąkły. Namoczyć w wodzie kilka goź dzików i kawałek cynamonu, połupać goź dziki w kawałki i naszpikować orzechy; lecz goź dzików trzeba brać bardzo mało, bo orzechy od nich zgorzknieją. Na 1/2 kilo orzechów wziąć kilo cukru, umaczać cukier w wodzie, zagotować na syrop, włożyć we wrzący orzechy i smażyć tak długo, aż będą zupełnie miękkie; wtenczas orzechy ułożyć w słój a syrop gotować do zgęstnienia; po wystudzeniu zalać nim orzechy. Gdy po kilku dniach syrop zrzednieje, odlać go jeszcze raz i smażyć, dopóki nie będzie dostatecznie gęsty. Można je też nie gotować z cukrem, tylko polewać gorącym lukrem.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"