
Orzechy smażone innym sposobem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1773 razy.

Próbować wyżej wskazanym sposobem czy orzechy są dobre i namoczyć je na 4 dni w zimnej wodzie, dodawszy do niej cokolwiek soli; piątego dnia zlać wodę, nalać czystą wodą i moczyć w niej parę dni, zmieniając codziennie. Zagotować w rondlu wody, włożyć w nią orzechy, gotować tak, żeby się dały z łatwością przekłuć igliczką; potem wyjąć na sito do osączenia, a po wystudzeniu ostrugać je z wierzchniej skórki i naszpikować trochę łupanymi goź dzikami i cynamonem. Na 1/2 kilo orzechów wziąć kilo cukru, zagotować z niego syrop, przestudzonym zalać orzechy i pozostawić je przez parę dni. Gdy syrop zrzednieje, zlać go, zagotować na gęsty i znów przestudzonym zalać orzechy. Po paru dniach, jeżeli się syrop okaże jeszcze rzadki, dołożyć cukru, zagotować ; następnie wrzucić orzechy i smażyć według potrzeby.

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