Pigwy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1620 razy.

Nie bardzo dojrzałe pigwy obrać z łupin, wydrążyć ze środka, ugotować w wodzie na miękko i osączyć na sicie. Na 40 dkg pigw ugotować z 60 dkg. cukru syropu, wyszumować dobrze, przestudzonym nalać pigwy i pozostawić je tak 2 dni. Trzeciego dnia zlać syrop, zagotować na gęsty i znów zalać nim pigwy. Po paru dniach zlać syrop, dołożyć do niego cukru, gotować dopóki nie będzie dostatecznie gęsty i wrzącym nalać pigwy. W wodzie, w której się pigwy gotowały, można ugotować łupiny, potem sklarować dobrze, wziąć na 1 litr soku 80 dkg. cukru i ugotować galaretę w ten sam sposób jak jabłkową.

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