
Renklody

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2057 razy.

Niezupełnie dojrzałe, piękne, bez plam, zielone śliwki, zwane renklodami, są zawsze smaczną i elegancką konfiturą. Renklody smażą się niezupełnie dojrzałe, mniej więcej około 15 sierpnia. Pokłuć je gęsto szpilką i wrzucić do zimnej wody; następnie wyjąć z wody, włożyć w rondel w świeżą wodę i postawić na ogień; skoro woda zacznie się gotować, a renklody na wierzch wypłyną, odstawić je, przykryć i czekać aż spadną na dno; po czym znów postawić na ogień i gdy powtórnie zaczną wypływać na wierzch, spróbować słomką i jeżeli są miękkie wybrać na sito, żeby obeschły. Na 40 dkg renklod wziąć 60 dkg cukru i 1/4 litra wody. Pierwszego dnia ugotować syrop z połowy cukru i 1/4 litra wody i zupełnie zimnym syropem nalać renklody. Nazajutrz zlać syrop; dodać połowę pozostałego cukru, zagotować raz i letnim nalać renklody. Trzeciego dnia zlać znów syrop, dodać resztę cukru, przesmażyć dobrze, wrzucić renklody, zasmażyć raz jeden, wylać na salaterkę i na drugi dzień schować w słoje.

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