Wyborna konfitura z renklodów

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1622 razy.

Odciąć nożyczkami do połowy ogonki od renklodów, pokłuć dokoła igłą, włożyć w mosiężną miednicę i nalać zimną wodą. Postawiwszy na ogniu, uważać, aby gdy woda ma się zagotować, zaraz odstawić i gdy śliwki napęcznieją, włożyć w zimną wodę, a po kilku godzinach osączyć na sicie. Na kilo śliwek ugotować syrop z kilo cukru kwaterki wody, ugotować w nim renklody, wybrać do wazy, syrop jeszcze przegotować i ukropem nalać na śliwki. Drugiego i trzeciego dnia zlewać sam syrop, zagotowanym oblewać śliwki. Czwartego dnia zlać syrop i w gorący włożyć śliwki, które powinny się parę razy zagotować, a powrócą do koloru zielonego. Bardzo podnosi smak tych konfitur, jeżeli do syropu doda się kawałeczek wanilii, gdyż same śliwki nie mają żadnego aromatu. Ułożywszy w słoiki uważać, żeby soku było tyle, żeby konfitura była dobrze pokryta.

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