

---

# Ananas

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1510 razy.

Ananas obrać ze skórki i pokrajać nad słoikiem w cienkie plastry, które poukładać w słoje, przesypując miarko tłuczonym cukrem: Na 1/2 kilo ananasa można wziąć kilo cukru. Słoje mocno owinąć pergaminem i zachować. Można, jeżeli kto chce, słoje ten wstawić w kocioł w zimną wodę i gotować jak konserwy. W ten sposób smażyć one ananasy zachowują cały aromat i kolor żółtawy. Również dobry sposób: ułożony w słoikach ananasy pokrajane w cienkie plasterki, zalać gęstym przestudzonym syropem, nazajutrz zlać syrop, przesmażyć i znów zalać przestudzonym i tak powtarzać 4 razy, dodając cukru, jeżeli syrop zrzędnieje.

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