

---

# Melon

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1456 razy.

Niezupełnie dojrzały melon obrać z zielonej skóry, środek odrzucić, pokrajać go w pasy lub kwadratowe kawałki, wrzucić do gotującej się wody i dać się raz mocno zagotować; natychmiast odlać, gdyż melon łatwo się rozgotuje, wyłożyć na sito, przelać parę razy zimną wodą, a potem wyłożyć na salaterkę i skropić go dobrze arakiem na godzinę. Na kilo melona zagotować syrop z kilo cukru umaczanego w wodzie, wrzucić w gotujący syrop melon i smażyć z początku na nagłym, później na wolnym ogniu. Po usmażeniu wylać na salaterkę do ostudzenia.

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