
Głóg

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2202 razy.

Głóg dojrzały ale jeszcze twardy przetrząć wzdłuż z jednej strony, wydrążyć starannie z pestek i wypłukać kilka razy w zimnej wodzie. Zagotować w rondlu wody, wrzucić w nią głóg i gotować go na wolnym ogniu ostrożnie, żeby nie popękał; gdy będzie dostatecznie miękki, odcedzić go i nalać zimną wodą żeby wrócił kolor. Na 40 dkg głogu wziąć 60 dkg cukru, zrobić z połowy cukru wolny syrop, nalać przestudzonym głóg, wybrany z zimnej wody; nalewanie to powtarzać 2 razy, dodając zawsze cukru do syropu i coraz cieplejszym syropem polewać głóg. Trzeciego dnia wrzucić głóg do gotującego się syropu; wcisnąć połowę cytryny, smażyć przez 15 minut, uważając żeby nie stwardniał, co się zdarza, gdy się za długo smaży. Ale syrop był czysty, trzeba go nalewając drugiego dnia na konfiturę, przecedzić przez sitko.

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