Cytryny

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

Moczyć cytryny przez 12 dni, odlewając codziennie wodę; po wymoczeniu nakłuć je gęsto, ułożyć w rondlu jedną obok drugiej i gotować na wolnym ogniu, dopóki nie będą zupełnie miękkie tak, że można je przekłuć słomką. Następnie wyjąć je z wody do ostudzenia i poukładać na salaterce wyłożonej serwetą, aby się nie pogniotły i boki w nich nie pozapadały. Na drugi dzień pokrajać cytryny ostrym nożem w plasterki; wyjmując z nich ostrożnie pestki i poukładać w wazę. Na 6 cytryn wziąć kilo i 20 dkg cukru; z 40 dkg ugotować lekki syrop i zupełnie ostudzonym nalać cytryny i tak przez 4 dni odlewać syrop, dodając za każdym razem po 20 dkg. cukru, nalewać co dzień coraz cieplejszym, jednak zawsze tylko letnim, bo od zbyt gorącego cytryna stwardnieje. Konfitury zostawić jeszcze na salaterce i jeżeliby po paru dniach syrop jeszcze zrzedniał, to go przegotować, cytryny włożyć w słój i nalać przestudzonym syropem.

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