
Ogólne uwagi

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1689 razy.

Na konfitury suche można użyć owoców zeszłorocznych, które zaczynają cukrzeć. Każdy owoc usmażony można wyjąć z syropu, osączyć na sicie, posypać mialkim cukrem i osuszyć w bardzo wolnym piecu, powtarzając suszenie parę razy tak, aby owoc zwiadł, a nie usechł. Chcąc mieć owoce skrystalizowane po wierzchu, trzeba je kilka razy osuszać w letnim piecu, maczać za każdym razem w gęstym syropie i obsypywać grubo tłuozonym cukrem.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"