

---

# Gruszki

Dodano: 2009-07-28 11:19:14  
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00  
Język: Polski  
Odwiedzono: 1491 razy.

Gruszki obrane, pokrajane na połówki, gotować pod pokrywą w lekkim syropie; następnie, wyjąć je łyżką durszlakową na sito, a do tego syropu dodać cukru tyle, żeby był zupełnie gęsty i zalać letnim gruszkami. Powtarzając to przez 3 dni, nalewać coraz gorętszym syropem; trzeciego dnia wyjąć z niego, osączyć na sicie, posypać cukrem i osuszyć w bardzo wolnym piecu, powtarzając osuszanie przez kilka dni. Chcąc mieć gruszki skryształizowane po wierzchu, maczać je przy każdym wsadzeniu do pieca w gęstym syropie, obsypać cukrem i kłaść na sito lub miedzianą blachę, nigdy nie żelazną. Po skończeniu układać w słoje.

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