
Gruszki nadziewane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1583 razy.

Gruszki obrać i wydrążyć ze środka, obierzyny nalać wodą i gotować ; gdy się dostatecznie wygotują, wziąć dwie szklanki sosu, szklankę miodu, zagotować razem, włożyć gruszki i w tym syropie ugotować je na miękko; potem wyjąć na sito, niech osiąkną. Gdy ostygną, nadziać je tłuczonymi migdałami, zmieszanymi z cykatą lub skórką pomarańczową. Sos wygotować do gęstości; maczać w nim gruszki, obsypywać miałkim cukrem i obsuszać na słomie w piecu po chlebie. Maczanie i osuszanie powtarzać kilka razy. Gdy już dobrze stężeją i obeschną jeszcze raz obsypać każdą cukrem i zupełnie zimne, wystudzone po wyjęciu z pieca, układać w słoje i schować w suchym miejscu.

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