
Śliwki suszone nadziewane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1415 razy.

Wziąć śliwek, rozerznąć wzdłuż z jednej strony, wyjąć pestki, a na ich miejsce włożyć następujące nadzienie: usiekać drobno słodkich migdałów, skórki pomarańczowej i cokolwiek surowych śliwek, obranych z łupin. Przesmażyć to wszystko na gęsto w ulepie z cukru, z trochę tłuczonego cynamonu i goź dzików; po wystudzeniu tej masy nałożyć nią śliwki i suszyć je w piecu, bardzo lekko napalonym, na blasze wysłanej słomą i to powtarzać parę razy, aż zupełnie będą suche, lecz nie wysuszone. Po wyjęciu z pieca zachować je w pudełkach lub słojach, mocno upchane.

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