
Melon

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1560 razy.

Niezupełnie dojrzały melon usmażyć jak zwykle na konfiturę, wyjąć z syropu na sito, syrop wygotować do pełnej gęstości, wrzucić w niego melon, zestawić z ognia i mieszać łyżką, dopóki syrop zupełnie tężeć nie zacznie. Następnie wyjmować melon po kawałku, ułożyć na drucianym sicie i postawić w pokoju, a za godzinę będzie suchy; zbyt długo leżeć nie może, bo wyschnie. Po czym włożyć go w słój i w miarę potrzeby wyjmować i osuszać.

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