Skórki pomarańczowe na sucho

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1625 razy.

Pomarańcze z grubymi skórkami ponakrawać na cztery części, skórkę delikatnie zdjąć , żeby nie porozrywać i ugotować na miękko w wodzie, którą trzeba parę razy odlewać , dodając zawsze gotującej się wody; miękkie skórki wyłożyć na płótno i wałkiem wycisnąć z wilgoci. Ugotować gęstego syropu, wrzucić skórki i smażyć na wolnym ogniu niezbyt długo, żeby nie stwardniały. Po usmażeniu wyjąć skórki z syropu, ułożyć je na sicie i osuszyć w piecu. Na drugi dzień maczać je w tym samym syropie, zgęszczonym przez gotowanie, osypać miałkim cukrem, włożyć w rondel i mieszać na ogniu, żeby się ocukrowały; po czym wyjąć z rondla, ułożyć na sito lub półmisek, i postawić do letniego pieca, żeby wyschły. Można je schować na sucho do słoja.

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