

---

# Borówki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1691 razy.

Borówki wybrać zupełnie czysto, lecz nie powinny być przestałe, sparzyć je dobrze wrzącą wodą i niech tak stoją dopóki nie ostygną. Ugotować trochę cytrynowych lub pomarańczowych skórek, odlewając z nich w czasie gotowania parę razy wodę; w końcu wodą z ugotowanych skórek zalać cukier, rachując na 1 litr borówek 30 deka cukru, a skoro się syrop zagotuje, wrzucić borówki, raz je zagotować i wybrać łyżką szumownicą; syrop szumować i smażyć, dopóki nie będzie dostatecznie gęsty. Na dogotowaniu wrzucić w syrop drobno krajane skórki, potem syrop przestudzić i wlać na borówki.

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