
Gruszki do pieczenia

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1537 razy.

Wziąć kopę gruszek tak zwanych bergamutek, dzwonek lub blanży, ostrugać je, wydrążyć, kłaść w wodę, żeby nie szcerniały. Rozpuścić kilo cukru z 1/2 litrem wody i 1/4 litrem octu, a gdy się dobrze zasmaży, wrzucić gruszki i na wolnym ogniu gotować, dopóki nie będą miękkie. Na dogotowaniu można włożyć kawałek cynamonu i kilka goź dzików; po ostudzeniu włożyć je w słoik, a sok gotować, dopóki nie będzie dostatecznie gęsty i po wystudzeniu nalać nim gruszki.

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