
Śliwki w inny sposób

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1412 razy.

Na dwa litry śliwek, niezupełnie dojrzałych, lecz nieotartych z farby, wziąć 40 deka cukru, skropić go dobrze octem, zagotować na syrop, sparzyć śliwki, zostawiając je tak do drugiego dnia; zlać potem syrop, zagotować, sparzyć nim śliwki i powtarzać to 8 dni. Dziewiątego dnia gotuje się syrop tak długo, dopóki nie zgęstnieje, wtenczas włożyć śliwki, zagotować parę razy, skropić je trochę octem, wrzucić garść cienko krajanych migdałów, zagotować, wylać na salaterkę, a po wystudzeniu włożyć w słoje.

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