
Powidła z jabłek lub gruszek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1458 razy.

Jabłka i gruszki należy przekroić i nie obierać, gdyż w skórce jest najwięcej galarety, tylko pestki i korzonki odrzucić oraz miejsca robaczywe wykrajać. Potem opłukać i z dodaniem bardzo małej ilości wody, tyle tylko, aby masa się nie przypaliła, gotować na wolnym ogniu. Masę zupełnie rozgotowaną przetrzeć przez sito, zważyć i jeżeli owoc kwaśny, dodać 20 deka cukru na 40 masy jeżeli słodki, 10 deka wystarczy.

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