
Powidła z obierzyn

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1331 razy.

Wyborną marmoladę można przyrządzić z samych obierzyn. W każdym najmniejszym gospodarstwie gotuje się do późnej jesieni zimny kompot z jabłek lub z gruszek. Otóż obierzyny i wszystkie odpadki od owoców należy zbierać i jeżeli ich jest duża ilość, opłukać i gotować, postępując w ten sam sposób, jak z całymi owocami. W małej ilości można obierzyny suszyć na słońcu lub w piecu, a gdy się dużo zbierze, gotować i przyrządzić smaczną, chociaż trochę ciemną marmoladę, którą zużytkować do ciast lub naleśników.

Z obierzyn również jest smaczna zupa owocowa, którą można gotować z dodatkiem chleba; po rozgotowaniu przetrzeć i zaprawić jak zwykle.

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