
Powidła z jabłek z miodem na sposób litewski

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1428 razy.

Jabłka kwaśne, obrane z pestek i łuskwin, pokrajać na ć wiertki i włożyć do garnka kamiennego. Wlać następnie tyle wody, aby jabłka objęła; oblepić garnek ciastem i wstawić do pieca, aż się jabłka upieką. Wyjawszy, przetrzeć przez sito, zważyć masę i dodać miodu rozcieńczonego wodą, w stosunku do masy, połowę, jeżeli marmolada ma być słodka, w przeciwnym razie 10 deka miodu na 40 deka masy wystarczy. Następnie gotować, ciągle mieszając, aż do należytej gęstości, tj. aż masa będzie się zatrzymywać na łyżce. Również smaczna jest marmolada z agrestu z miodem.

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