
Powidła z dojrzałego agrestu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1355 razy.

Obrany z szypulek zupełnie dojrzały agrest optukać i bez dodania wody, mieszając ciągle, żeby się nie przypalił, rozgotować. Zważyć masę, dodać 1/2 kilo cukru na kilo masy i gotować dopóty, aż z łopatkami spadają kawałki.

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