
Powidła z zielonego agrestu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1615 razy.

Kilo agrestu, kilo cukru. Zrobić syrop, biorąc na kilo cukru 2 szklanki wody. Agrest zielony, może być niedojrzały, obrać z szypułek, opłukać i jak najdrobniej posiekać. Masę usiekaną wrzucić na wrzący syrop, gotować na wolnym ogniu tak długo, aż będzie zupełnie gęsta i od rondla odstanie, w czasie gotowania mieszać często. Przystudzoną marmoladę kłaść w garnek.

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