
Powidła z głógu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1662 razy.

Zupełnie dojrzały głóg, oczyszczony starannie z pestek i włókien, nalać zimną wodą o tyle, aby go nakryła i tak długo gotować , dopóki się nie rozgotuje wtedy przetrzeć przez sito, masę zważyć ; wziąć na kilo masy 1/2 kilo cukru i gotować , mieszając często, aby się nie przypaliła, aż do zwykłej gęstości. Powidła te są wyborne do przekładania ciast; można je również smażyć na miodzie.

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