
Powidła z śliwek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1421 razy.

Na 1/2 szefla śliwek, wyłuskanych z pestek, wziąć 1 1/2 dkg: goź dzików, trochę cynamonu, skórek pomarańczowych podług upodobania. Śwki trzeba gotować na wolnym ogniu, mieszając je ciągle od spodu; gdy zaczną gęstnieć, potrzebują jeszcze wolniejszego ognia, żeby się nie przypaliły. Wysmażwszy je do dostatecznej gęstości, włożyć w kamienne garnki i wstawić do ciepłego pieca, aby wyschły. Po wysuszeniu i ostudzeniu zawiązać papierem i postawić w suche miejsce, żeby nie pleśniały. Kociołek przeznaczony do smażenia powideł należy dobrze wysmarować skórką okrasy.

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

wciąż nie wiem czy jeżeli śliwki nie są w pełni dojrzałe czy wtedy dodaje się cukier?

Nadesłał(a):marta t. 2009-08-29 16:08:27