Prunelki

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2105 razy.

Prunelki są to suszone śliwki, obciągnięte ze skórki i bez pestek. Wyrobem ich zajmują się przeważnie we Francji. Sposób przygotowania ich jest następujący: wybrać najpiękniejsze i najdojrzalsze okazy śliwek, węgierek, mirabelek, lub renklod, które, po zerwaniu z drzewa, należy jakiś czas pozostawić na słomie, aby przywiędły. Następnie się je sparza tak, jak wspominałam już przy śliwkach, obciąga delikatnie ze skórki i nacinając z jednej strony, pestkę wyrzuca.

Obrane śliwki wkłada się na 4-5 minut do rozczynu dwusiarczku wapna, przez co zbieleją, przepłukuje się je w zimnej wodzie, a po osączeniu na sicie, spłaszcza palcami lub w deszczułkach, układa płasko na lasach i wstawia do suszarni, gdzie powinny schnąć , tak jak zwykle śliwki, wolno, najpierw przy średniej ciepłocie od 50-60?C, następnie pozostają kilka godzin na powietrzu, żeby przywiędły i znów wstawione do suszarni, dosychają w coraz silniejszej temperaturze, dochodzącej do 80?C. Wyjęte z suszarni trzeba nagle ostudzić , wynosząc je w chłodne miejsce, przez co nabierają połysku. Zupełnie ostudzone prunelki układa się w małe pudełka, ubierając je listkami akacji, które się wysusza przez przeprasowanie ich gorącem żelazkiem.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"