
Pomarańcze kandyzowane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 680 razy.

Kilka sztuk dojrzałych pomarańcz obrać starannie, nie pozostawiając ani odrobinę białej skórki, wszystkie ć wiartki porozdzielać, ułożyć na sicie i wynieść w chłodne miejsce na kilka godzin, żeby obeschły; najlepiej uczynić to na noc. Następnego dnia ugotować syrop ?łamany?. Każdą ć wiartkę brać patyczkiem, przekłuwając ostrożnie przy samym końcu, maczać w syropie i ustawiać na sicie, aż zupełnie obeschną. Potem zdejmować na stół marmurowy lub na półmisek kamienny, wyciągając ostrożnie patyczek.

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