# Arbuz

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1669 razy.

Skroić zieloną skórkę arbuza, używając na konfiturę tylko białą część owocu. Pokrajać go na podłużne kawałki, które wrzucić na wrzącą wodę z dodaniem małej ilości kwasu cytrynowego; gotować dopóty, aż będzie zupełnie miękki; wtenczas odcedzić i przelać kilka razy zimną wodą. Tymczasem przygotować syrop, biorąc na kilo surowego arbuza 2 kilo cukru i 2 szklanki wody; po zeszumowaniu, wcisnąć na kilo owocu 3 cytryny i wkroić trochę skórki cytryn. Na wrzący syrop wrzucić arbuz, zagotować 3 razy po 5 minut, za każdym razem odstawiając go do przestudzenia. Zamiast skórki cytrynowej można dla zapachu użyć wanilii.

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