
Śliwki węgierki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1458 razy.

Węgierki smażyć można w całości obierane lub nie, lecz bez pestek. Powinny być dojrzałe równe i nie robaczywe; przekroić wzdłuż, wyjąć pestkę, zważyć ; wziąć 1 1/2 kilo cukru na kilo śliwek i gorącym syropem zalać śliwki na misce. Gdy zupełnie ostygną, wybrać śliwki, syrop jeszcze raz zagotować , wrzucić węgierki i na wolnym ogniu smażyć przez 10 minut. Następnego dnia ułożyć śliwki w słoje i zalać jeszcze raz przegotowanym, lecz przestudzonym syropem.

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