
Winogrona

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1655 razy.

Wybrać duże winogrona kwaskowe, opłukać , odciąć jagody nożyczkami i zważyć . Na kilo jagód wziąć 2 kilo cukru i 2 szklanki wody; na wrzący syrop wrzucić jagody, raz zagotować i zaraz odstawić ; gdy przestygną, gotować na wolnym ogniu przez 10 minut, potrząsając miedniczką, aby się jagody równo zasmażyły. Po przestudzeniu zasmażyć trzeci raz bardzo krótko, z syropu wybrać pestki. W ten sam sposób smażyć można konfiturę z niedojrzałych winogron.

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