
Jeżyny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1530 razy.

Na kilo dojrzałych jeżyn wziąć 1 1/2 kilo cukru i 2 szklanki wody. Na wrzący syrop wrzucić jeżyny, smażyć do trzech razy najpierw przez 10 minut, a ostatni raz 5 minut. Smażyć na wolnym ogniu, potrząsając rondlem, szumując starannie. Syrop powinien być gęsty i przezroczysty. Jeżyny można też smażyć w podobny sposób, jak maliny, bez wody, tylko przesypane cukrem.

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