
Konfitura z agrestu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1454 razy.

Na sposób angielski. Zielony lub czerwony agrest, dosyć dojrzały, obrać z szypułek i opłukać ; włożyć na miskę mosiężną i przesypać cukrem bez wody, cukru wziąć 1 1/2 kilo na 1 kilo owocu. Gotować , mieszając, aż agrest popęka i sok puści na wolnym ogniu, tak długo (około 40 minut), aż konfitura będzie szklista i zupełnie gęsta. Wyborna do herbaty.

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