Morele

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1642 razy.

Na konfiturę wybrać należy morele twarde i zdrowe, obrać je nożykiem lub zanurzyć na chwilę we wrzącą wodę, a potem w zimną i skórkę delikatnie ściągnąć ; następnie przekrawać , wyjmować pestki i wrzucać morele do zimnej wody. Przedtem jeszcze morele zważyć , wziąć na kilo owocu 2 kilo cukru i 2 szklanki wody; na wrzący syrop wrzucić morele osiąknięte z wody, zagotować i odstawić , aż zupełnie ostygną. Następnie powtórzyć to smażenie jeszcze dwa razy na wolnym ogniu, dopóki konfitura nie będzie przezroczysta, a syrop dosyć gęsty. Przestudzoną konfiturę ułożyć w słoiki.

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