

---

# Dereń

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1605 razy.

Owoc ten używa się zupełnie dojrzały; pestki należy wybrać szpilką. Na kilo derenia 2 kilo cukru. Smażyć konfiturę, jak zwykle, do trzech razy, najpierw na ostrym ogniu, potem na mniejszym, aż się stanie przezroczystą. Konfitura będzie koloru czerwonego, cierpko kwaskowa.

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