

---

# Dynia

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1705 razy.

Dynię należy brać niezupełnie dojrzałą. Obrawszy, pokrajać ją w równe, nieduże paseczki lub wydrążyć łyżeczką, służącą do wydrążania owoców, okrągłe kulki, które pierwiej sparzyć wodą wrzącą. Na kilo obranej dyni wziąć 1 1/2 kilo cukru, 2 szklanki wody i sok z całej cytryny. Smażyć tak długo, aż konfitura będzie przezroczysta.

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