
Porzeczeki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1402 razy.

Na konfiturę wybierać należy jak największe porzeczeki, które opłukać , poobrywać delikatnie, żeby nie popękały, i łąbkiem od szpilki powybierać pestki. Zrobić syrop biorąc 2 kilo cukru na 1/2 kilo owocu przebranego; na wrzący syrop wrzucić porzeczeki i zasmażyć na ostrym ogniu przez 10 minut, poczym odstawić i zeszumować bibułą. Gdy zastygną, znów postawić na wolniejszym ogniu i smażyć 5-10 minut, uważając aby się równo smażyły, dlatego też trzeba często miedniczką potrząsać . Zupełnie zastudzone układać w słoiki. W ten sposób można smażyć : porzeczeki czerwone i białe; .można też je smażyć w całych gronkach, bez obrywania, wtenczas trzeba każde gronko, wybrawszy wpierw pestki, ostrożnie kłaść w syrop i nie za dużo naraz, żeby się nie popłatały.

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