Porzeczki

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1565 razy.

Na konfiturę wybierać należy jak największe porzeczki, które opłukać, poobrywać delikatnie, żeby nie popękały, i łebkiem od szpilki powybierać pestki. Zrobić syrop biorąc 2 kilo cukru na 1/2 kilo owocu przebranego; na wrzący syrop wrzucić porzeczki i zasmażyć na ostrym ogniu przez 10 minut, poczym odstawić i zeszumować bibułką. 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: porzeczki 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 poplątały.

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