

---

# Pomarańcze

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1356 razy.

Całe pomarańcze włożyć do zimnej wody na 48 godzin; potem je włożyć do gorącej wody i gotować dopóty, aż będą miękkie, tj. aż się łatwo dadzą przekłuć. Wtenczas znów je włożyć do zimnej wody na 24 godziny. Wyjawszy, ostrym nożykiem pomarańcze jak najcieniej pokrajać, odrzucając pestki. Plasterki pokrajane zważyć, na kilo owocu tego wziąć 1 1/2 kilo cukru i 2 szklanki wody. Na wrzący syrop wrzucić pomarańcze i smażyć aż będą przezroczyste. Pomarańcze również można smażyć bez skórki; wtenczas starannie obrane pokrajać w ć wiartki i smażyć do trzech razy, jak zwykle.

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