
Galaretka z pigw

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1607 razy.

Przyrządza się w ten sam sposób, jak gal. z jabłek. Pigwy opłukane, nie obierane pokrajać , zalać małą ilością wody i gotować do miękkości. Sok scedzić , wziąć na szklanę soku szklanę cukru i gotować do próby. Pozostały gąszcz wysmażyć na marmoladę, dodając 1/2 kilo cukru na kilo masy. Bardzo smaczna będzie galareta z pigwy, gdy dodamy trzecią część jabłek.

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