
Syrop z melona

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1536 razy.

Dojrzałe melony oczyścić , pokrajać drobno, ułożyć w słoje, przesypany cukrem, obwiązać muślinem i postawić na słońcu na 3 dni. Wyłożyć wszystko na sito, a gdy sok ścieknie, dodać dla lepszego smaku trochę soku z cytryny, wlać w butelki i mocno zakorkować .

Sposób drugi. Przyrządza się syrop z melonów w ten sam sposób, jak z pigw. Pozostały owoc użyć na konfiturę. Syrop ten używa się do robienia lodów lub wody.

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