
Syrop ananasowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1501 razy.

Przy robieniu konfitury z ananasów odchodzi dużo oberzyn i odpadków; wszystko to nalać lekkim gorącym syropem i tak pozostawić przez 24 godziny. Wtenczas, dodawszy cukru, wszystko razem kilka razy zagotować, przecedzić przez płótno i zlać w butelki. Użyć do lodów, ponczu, sorbetów itp.

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