
Pasty owocowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1570 razy.

Są to powidła zgęszczone, rozciągnięte na cienkie placki i ususzone. Znany jest na Wschodzie zwyczaj robienia powideł morelowych, które rozciągają na deskach lub stołach kamiennych, suszą i pod nazwą past morelowych sprzedają. We Włoszech i na Węgrzech robią znowu w ten sam sposób powidła pomidorowe, które również rozciągają i suszą. We Francji zaś wyrabiają znane z dobroci pasty z jabłek i gruszek.

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