
Masa marmoladowa z jabłek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1360 razy.

Marmoladę trzeba robić poprzednio nim się zaczyna robić mazurek żeby była zimna. Wziąć dobrych jabłek 20 lub więcej stosownie do wielkości, obrać i cieniuteńko pokrajać ; zrobić z 1/2 kilo cukru syrop lekki, wsypać te jabłka pokrajane, dodać dużo wanilii cynamonu, gotować w tym syropie tak długo, aż zrobi się z nich zupełnie przezroczysta marmolada: wyjąwszy mazurek upieczony z pieca, gdy chwilę z pierwszego gorąca ostygnie, nałożyć tą marmoladą na grubość palca; gdy zupełnie wystygnie powinny te jabłka stwardnieć , wtenczas ulukrować przezroczystym lukrem i ubrać .

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