



Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Przecier z pieczonych jabłek

Piekąc uważać by skórka jabłka nie zarumieniła się

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- cukier, 3 dag
- skórka cytrynowa, 3 dag
- jabłko, 20 dag

Sposób przygotowania:

Jabłka umyć i upiec w miernie nagrzanym piecu uważając, aby skórka nie rumieniła się. Miękkie jabłka przetrzeć przez włosiane sito drewnianą łyżką i podać gorące do spożycia. Przecier można też pocukrzyć i wymieszać z witaminowymi dodatkami (owoce róży, przecier porzeczkowy).

