Kwas cytrynowy

Dodano: 2010-01-01 14:35:34
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1282 razy.

2 duże cytryny
11 dag cukru białego i 11 dag cukru brunatnego (może być . oczywiście, tylko biały)
4 l wody
1 dag drożdży
4 łyżeczki cukru
15 rodzynków

Cytryny sparzyć i obrać . Miąższ pokrajać na bardzo cienkie plastry, posypać wymieszanym cukrem i zalać wrzątkiem. Trochę przestudzić (do 35°C), dodać drożdże i skórki cytrynowe, postawić w ciepłe miejsce na 12 godz., aby płyn sfermentował. Po tym czasie przecedzić go i wlewać do butelek ze szczelnym zamknięciem, wsypując do każdej po pół łyżeczki cukru i po kilka rodzynków. Podawać do picia po 2 dniach.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD