
Kwas cytrynowy

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1225 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 rodzynek

Cytryny sparzyć i obrać . Miąższ pokrajać na bardzo cienkie plastry, posypać wymieszonym 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 rodzynek. Podawać do picia po 2 dniach.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD