Galaretka poziomkowa [przepis prababci]

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2244 razy.

1,25 kg poziomek,

80 dag cukru,

bita śmietana do dekoracji

Poziomki opłukać , osączyć , usunąć szypułki, zmiksować lub rozdrobnić . Włożyć do lnianego woreczka i wycisnąć sok. Przelać wodą i odcisnąć raz jeszcze, aby otrzymać ok. 3 szklanek soku. Odstawić sok na ok. 5 godz. Gdy na dno naczynia opadnie osad, sok zlać . Dodać cukier i wymieszać , aż się rozpuści. Zagotować na silnym ogniu pod przykryciem. Zestawić z ognia na 1 min, znów zagotować i powtarzać tę czynność kilkakrotnie, aż galaretka zgęstnieje Przelać do szklanych kompotierek, zastudzić . Udekorować bitą śmietaną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>