
Kwas owocowy z truskawek i poziomek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1966 razy.

50 dag truskawek,

50 dag poziomek,

70-80 dag cukru,

2-3 dag drożdży,

5 l wody,

kwasek cytrynowy

Owoce dokładnie przebrać , usuwając części nadgniłe; umyć i usunąć szypułki. Truskawki pokrajać w plastry, poziomki lekko rozgnieść . Do wyparzonego kamiennego naczynia włożyć rozdrobnione owoce i zalać je gorącą, przegotowaną wodą. Naczynie przykryć i pozostawić na 12 godz. Po upływie tego czasu odcedzić , do wywaru dodać roztarte z częścią cukru drożdże, resztę cukru i kwasek cytrynowy. Dokładnie wymieszać , przykryć i zostawić w cieple na 12 godz. Rozlać płyn do czystych butelek i szczelnie zamknąć . Pić po 3 dniach.

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