
Sok marchewkowo-pomarańczowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 8955 razy.

Na 6 litrow soku potrzeba

30 dag marchwi

3 srednie pomarancze

lyzeczka kwasku cytrynowego

2,5 szklanki cukru

Dwie pomarancze obrac ze skorki (trzecia pomarancze razem ze skorka) i pokroic w kostke. Marchewke rowniez pokroic w kostke. Wszystko zalac 1.5 l wody i gotowac az marchewka troszke zmieknie.

W tym samym czasie zagotowac 4 l wody z cukrem i kwaskiem cytrynowym i zostawic az przestygnie. Marchewke i pomarancze po zagotowaniu odstawic do wystygnięcia. Nastepnie marchew i pomarancze zmiksowac na papke i dodac do wczesniej zagotowanej wody z cukrem.

Napoj nalezy przecedzic przez geste sito i gotowe.

Podawac dobrze schlodzony.

SMACZNEGO !!!

From: "Daniel Pazniak" <pazniak@hbury.com>

co zrobic jak nie obrałam pomarańczy i czuć teraz gorycz?!czy da się to jakoś naprawić ?pozdrawiam:))Emi
Nadesłał(a): emi <emi7979@wp.pl> 2009-11-19 10:11:43

Bardzo dobre palce lizać
Nadesłał(a): 2011-05-08 12:05:14