
Karmel

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1411 razy.

Można go sobie przysposobić na dłuższy czas. Wziąć 20 deka cukru, nalać trochę wody lub zamaczać go w wodzie i niech się smaży. Jak zacznie z niego parować wlać znów parę łyżek gorącej wody i niech się jeszcze gotuje do brunatności, potem można dolać trochę wody, lecz nie za wiele, gdyż karmel dobrze się przechowuje, gdy nie jest za rzadki. W gorący karmel można jeszcze wrzucić 2 cebule z łupiną i zostawić je w karmelu dla lepszego smaku.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"