
Galareta cytrynowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1603 razy.

Wziąć 7 cytryn, 40 deka cukru, otartego o skórki cytrynowe, włożyć w rondel, wlać 1 litr wody i sok z 7 cytryn wyciśnięty, sklarowany przez bibułę i gotować przez 5 minut na wolnym ogniu, szumując. Osobno? ugotować 12 listków żelatyny w wodzie tak, że zostanie płynu ? litra, przecedzić wymieszać razem z syropem cytrynowym, przecedzonym przez serwetę, wlać w galaretę, jeszcze raz przecedzić , wlać w formę i wynieść do zastudzenia do piwnicy na lód lub w zimną wodę. Można ją zrobić cieniowaną, jak w opisie o galaretach podano.

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