
Galareta z czerwonego wina z wiśniami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1571 razy.

Kwartę dojrzałych wiśni utłuc z pestkami, zalać 2 szklankami czerwonego wina, zagotować na wolnym ogniu, włożyć 60 deka cukru, trochę cynamonu i tyle gotowanej wody, żeby płynu było 2 kwarty. Wlać kwaterkę sztamę z 28 listków żelatyny, pomieszać, przecedzić przez płótno, przelać przez formy i postawić na lodzie.

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