
Galareta pomarańczowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1634 razy.

60 deka cukru otrzeć o wierzch 6 wielkich lub 8 małych pomarańczy, zalać kwartą wody, wycisnąć sok z 2 cytryn, 6 pomarańczy, i zagotować na miernym ogniu, szumując starannie. Wlać do tego sklarowany sztam z 25 listków czerwonej lub białej żelatyny, przecedzić wszystko przez serwetę do formy i zastudzić. Do ubrania tej galarety trzeba wydrążyć one połówki pomarańczy nalać galaretą, a gdy zastygnie pokrajać na ćwiartki i ułożyć naokoło półmiska.

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