
Orszada

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2236 razy.

Sparzyć 20 deka słodkich i parę gorzkich migdałów, obrać z łupin, utrzeć w donicy z paru łyżkami wody i 200 gr. cukru, rozprowadzić 1 litrem wody i przecedzić przez sitko. Chcąc orszadę robić na przechowanie, robi ją się w następujący sposób: 40 deka słodkich, 30 gr. gorzkich migdałów sparzyć, obrać ze skórek, usiekać drobno i trzeć w donicy, dolewając po trochu 1/4 litra wody. Do tej masy wsypać kilo miałkiego cukru, postawić w rondlu na ogniu i mieszać ciągle, dopóki dobrze nie zgęstnieje; póki jeszcze ciepła, zwijać w wałki w sztywny papier. Biorąc ją do użytku, rozprowadzić wodą i przecedzić przez sitko.

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