
Lody poziomkowe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1244 razy.

Z dwóch kwart świeżych poziomek wycisnąć sok. Zrobić syrop z 5 kwaterek wody i 2 kilo cukru; gdy przestygnie, wcisnąć sok z 1 cytryny, wlać poziomkowy sok, wymieszać, wlać do puszki i zamrozić jak wiadomo. Najlepsze do lodów są surowe soki z jagód, zachowane w ten sposób: sok wycisnąć, przecedzić przez worek, potem zlać do suchych butelek, pokorkować, opieczetować i zachować w piwnicy w suchym piasku ułożone.

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