Agrest zielony smażony

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1982 razy.

Po oczyszczeniu agrestu wewnątrz z ziarnek, włożyć go na godzinę w spirytus czyszczony lub winny ocet. Po godzinie wyjąć agrest, ułożyć go w rondlu, przekładając winnymi liśćmi, zalać gotującą wodą i niech tak przykryty pozostanie, dopóki woda zupełnie nie ostygnie. Po tym przeciągu czasu wybrać agrest łyżką durszlakową i osuszyć na sicie. Zrobić syrop, rachując na 1/2 kilo agrestu kilo cukru; agrest wrzucić w syrop, raz zagotować, wylać na salaterkę i tak powtarzać przez 3 dni. Czwartego dnia po zagotowaniu wybrać agrest łyżką na salaterkę, a syrop, jeżeli potrzeba, jeszcze dosmażyć do dostatecznej gęstości.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"