Róża

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1459 razy.

Wziąć różę tak zwaną cukrową, która ma mocno różowy kolor, oberwać ją z liści, powycinać z nich żyłki, przesiać liście przez sito, żeby pyłek przeleciał i pokrajać w podłużne paski. Tak przyrządzona gotować w wodzie póki nie zmięknie, mniej więcej przez 15 minut. Następnie odlać wodę, sklarować ją i na tym sklarowanym odwarze zrobić syrop, biorąc na 1/2 kilo róży 11/2 kilo cukru; syrop nie musi być gęsty, gdyż róża długo się smaży. W syrop wrzucić odgotowaną różę i dodać 1 łyżeczkę od kawy tak zwanej kwaśnej soli, kupionej w aptece; gdyby po kilku minutach smażenia róża nie nabrała koloru różowego dodać jeszcze 1/2 łyżeczki owej kwaśnej soli. Po półgodzinnym smażeniu, gdy syrop zgęstnieje, a róża będzie miała piękny, przezroczysty kolor, zdjąć z ognia i po przestudzeniu układać w słoiki.

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