
Sok malinowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1625 razy.

Surowe maliny rozgnieść na misce łyżką i przecisnąć przez rzadki worek. Sok ten postawić na słońcu, żeby się sklarował przez fermentację; następnie zlać czysty sok z wierzchu i przecedzić jeszcze raz przez serwetę. Kilo cukru nalać 1 litrem soku, wstawić na ogień i kilka razy zagotować, szumując starannie. Po wystudzeniu zlać z butelki i owinąć je papierem. Można na wierzch każdej butelki wlać łyżeczkę od kawy araku, a sok konserwuje się w ten sposób gotowany kilka lat.

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