
Sok malinowy bardzo dobry

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1656 razy.

Ułożyć mocno maliny w garnek kamienny, garnek ten wstawić w kociołek z gorącą wodą i skoro się na wolnym ogniu woda dobrze zagotuje, zestawić kocioł z ognia na ciepłe miejsce na 2 godziny; gdy woda wystygnie, a maliny sok ze siebie puszczą, zlać go przez płócienny worek. Na 1 litr soku wziąć kilo cukru, nalać go sokiem, wstawić na ogień i gotować, dopóki się pokazywać będą szumowiny, które trzeba ciągle zbierać łyżką. Potem zdjąć z ognia, wlać w wazę, po wystudzeniu pozlewać w butelki, pokorkować lekko; gotować we flaszkach 25 minut.

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