
Sok malinowy aromatyczny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1432 razy.

Zupełnie dojrzałe maliny posypać w słoju lub porcelanowej wazie mialkim cukrem, biorąc szklanę cukru na szklanę czubatą malin. Zostawić tak w cieniu na 24 godziny. Wtedy odlać sok w płócienny worek, nic nie wyciskając, tylko żeby sam z wolna ściekł, przepłukać sok w butelki, obwiązać pęcherzem i sznurkiem i gotować w kociołku z zimną wodą, pilnując od zagotowania 25 minut. Zimą ma zupełnie świeży aromatyczny zapach.

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