
Sok wiśniowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1624 razy.

Wydrążyć wiśnie z pestek, wycisnąć je przez worek, następnie wlać je w czysty worek lub serwetę i pozostawić, żeby sam ściekł z wolna. Na 1 litr soku bierze się 60 dkg cukru, nalewa sokiem i gotuje na wolnym ogniu, szumując dobrze. Po wystudzeniu zlewa się w butelki i korkuje. Można na wierzch w każdą flaszkę wiać łyżeczkę araku.

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