Sok poziomkowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1604 razy.

Świeże poziomki pognieść na misce, potem ziać do rzadkiego worka, związać nad samymi jagodami i niech sam czysty sok ścieka w wazę. W miarę ubywania soku można worek związać niżej, a skoro wszystko ściecze i na spodzie ustoją się męty, zlać zwolna sok w inne naczynie. Na 40 deka soku wziąć 60 deka cukru miałkiego, zmieszać z sokiem i wstawić na mocny ogień, przykryć pokrywą i jak się zagotuje, odkryć, szumować, znów postawić, i powtarzać to, póki szumowiny nie przestaną się pokazywać. Po ukończeniu szumowania wlać sok do wazy, nakryć serwetą, a po ostudzeniu zlać w butelki, mocno pokorkować, opieczętować i wynieść do suchego miejsca. Najlepiej zachować je w suszonym piasku tak, żeby całe były nim pokryte. Można też na wierzch w butelki wlać trochę araku, a sok dobrze się wtenczas zakonserwuje.

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