
Sok poziomkowy innym sposobem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1442 razy.

6 litrów czysto przebranych i opłukanych poziomek przesypać 40 deka cukru i postawić na słońce na 24 godziny, a skoro się dobrze sklaruje przelać go przez płócienny worek. Na jeden litr soku wziąć 40 deka cukru, zasmażyć kilka razy, wyszumować dobrze i próbować na łyżce. Jeżeli po przestudzeniu okaże się dostatecznie gęsty, wtenczas go zestawić, zlać w wazę, a po ostudzeniu w butelki.

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