
Sok poziomkowy na sposób francuski

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1715 razy.

Przebrane, zupełnie dojrzałe poziomki wsypać w porcelanową wazę zważwszy je poprzednio, Na 40 deka poziomek wziąć 60 deka cukru w kawałkach; zamoczyć go cokolwiek w wodzie, zrobić syrop bardzo gęsty, doprowadzając go prawie do gęstości konserwy. Gdy cukier tak gęsty wrze na ogniu, wlać go na poziomki i postawić w chłodnym miejscu na 24 godziny. Po tym przeciągu czasu zlać sok w suche butelki, zakorkować, zalakować i wynieść do suchego miejsca. Cały rok się trzyma i zachowa świeżość poziomek.

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