
Sok porzeczkowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1750 razy.

4 litry porzeczek, obranych z gałązek, wrzucić na 1 litr gotującej się wody, przykryć natychmiast pokrywą, zdjąć z ognia i pozostawić tak przez 12 godzin w ciepłym miejscu. Następnie zlać sok przez gęste sito, nie wyciskając go wcale. Na 1 litr soku wziąć 60 deka cukru w kawałkach, rozpuścić, wlać sok, zagotować kilka razy na ostrym ogniu, żeby nie zgalareciał; po ostudzeniu pozlewać w butelki i pokorkować.

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