
Sok berberysowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1403 razy.

Wziąć berberysu, obrać z gałązek, obmyć, napakować w garnek kamienny, nalać wodą i postawić na ogniu; gdy się dobrze rozgotuje, przecedzić przez gęsty worek, wlać w naczynie porcelanowe i pozostawić tak do drugiego dnia. Na drugi dzień zlać czysty sok i na 1 litr wziąć kilo cukru, nalać go sokiem i gotować mniej więcej 20 minut, szumując doskonale. Po wystudzeniu zlać w butelki, wlać na wierzch łyżeczkę araku i zakorkować lub obwiązać papierem.

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