Sok cytrynowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1594 razy.

Można przygotować bardzo dobry syrop lemoniadowy na czas, w którym trudno o cytryny. W czasie wiosny, kiedy cytryny najtańsze, wziąć 1/2 kopy cytryn, zgnieść każdą dobrze, żeby łatwiej sok ze siebie puściły. 2 kilo cukru porąbać na kawałki jak do herbaty, włożyć w słój, który obwiązać rzadkim muślinem i na ten muślin wyciskać cytryny, jedną po drugiej, nie wyciskając muślinu, aby tylko sam czysty sok ściekał. Pozostałą na muślinie miazgę można użyć na lemoniadę; słój zostawić tak przez 12 dni, codziennie mieszając srebrną łyżką. Jeżeliby się jeszcze cukier nie rozpuścił, to można na ogniu rozpuścić samo gęste, co się na spodzie osadza; w każdym razie trzeba drobno rąbać cukier; można wziąć i tartego cukru. Gdy cukier zupełnie rozpuszczony, zlać sok w suche butelki, zakorkować lekko lub owiązać papierem i schować w bardzo suchym miejscu, latem w piecu, zimą do spiżarni. Robiąc lemoniadę, wlać na spód parę łyżeczek syropu i dopiero rozprowadzić wodą.

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