
Sok agrestowy naśladowujący cytrynowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1505 razy.

Okolo 15 czerwca, agrest obrany z szypulek tłuc w stępie i wycisnąwszy z niego sok, przecedzić go i postawić w butelkach na słońcu. Po kilku tygodniach, gdy męty opadną zupełnie na dno, zlać go ostrożnie, a dodawszy do każdej butelki wierzchnią żółtą skórkę, obraną z białego mięsa od połowy cytryny, zalać je po wierzchu oliwą i przechować jak wszystkie soki bez cukru w piasku, dnem do góry, w suchej piwnicy. Taki sok może stać 2 lata, a im starszy tym lepiej się przetrzymuje i staje się podobniejszym do cytrynowego.

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