Smażenie galaret

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1436 razy.

Dwoma sposobami można próbować czy galarety usmażone. Wziąć na łyżkę trochę galarety, a po ostudzeniu jej wziąć jedną kroplę na łebek od szpilki; jeżeli nie spada to galareta dobra. Drugi sposób pewniejszy: wlawszy odważony sok w rondel, zamoczyć w nim pałeczkę drewnianą i narznąć ją w tym miejscu, dokąd sok dochodził. Włożywszy cukier porąbany lub miałki, smażyć z początku na większym ogniu, póź niej na wolnym, uważając aby się sok wysmażył do tej miary, ile go było przed włożeniem cukru. Póki galareta gorąca, ponalewać ją w słoiki lub też lampki, u dołu szersze u góry węższe, zwykle używane do galaret. Dla ostrożności, żeby nie pękły, można poprzednio w każdy słoik wlać łyżkę galarety, dopiero po chwili nalać je do pełna. Na drugi dzień, gdy galareta zupełnie stanie, powykrawać krążki z bibułki, maczać w araku, nakryć nimi słoiki i owiązać je papierem.

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