
Galareta malinowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1509 razy.

Wziąć jakichkolwiek bądź malin, przecisnąć przez worek, potem jeszcze raz sok wlać w worek i niech powoli sam ściecze. Na 1 litr soku wziąć 60 deka cukru, gotować z początku na ostrym, póź niej na wolnym ogniu, szumując ciągle. Próbować sposobem wyżej podanym; jeżeli galareta ma dosyć , to ją ponalewać w słoiki. Na drugi dzień ponakrywać bibułą, owiązać papierem i schować w suche miejsce.

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