
Galareta porzeczkowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1442 razy.

Obrać czysto porzeczki z gałązek i opłukać . Zagotować w rondlu 1 litr wody i nakłnąć do niej tyle porzeczek, aby mogły się gotować ; skoro będą miękkie, przecedzić je przez worek lub gęste sito. Na 1 litr soku wziąć kilo cukru, nalać go sokiem, gotować i szumować , dopóki galareta nie będzie się osadzała na łyżce; następnie postąpić jak z wszystkimi galaretami.

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