
Galareta z jabłek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1532 razy.

Wziąć jakichkolwiek bądź jabłek, obmyć czysto, pokrajać w kawałki, nalać tylko tyle wody aby się mogły dobrze zagotować i tak długo gotować , dopóki się czwarta część wody nie wygotuje, nie mieszając ich wcale. Po ugotowaniu wylać je w płócienny worek, przewiesić nad wazą i niech sam sok zwolna ściecze. Do 1 litra soku wziąć 60 deka cukru miążkiego i gotować , często szumując. Gdy galareta na dogotowaniu, wcisnąć na każdy litr soku jabłkowego sok z jednej cytryny. Chcąc mieć galaretę białą, wziąć jabłek papierówek, biorąc na 1 litr soku kilo cukru, krótko gotować , żeby galareta nie szzerwieniała i próbować łyżką; jeżeli galareta spada kawałkami i zostaje na łyżce, wtenczas ma dosyć .

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