

---

# Masło, które się kilka lat przechowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1220 razy.

Do pobielanego kotła wlać taką ilość wody gorącej, aby jej było dwa razy tyle ile masła, które się weń kładzie. Na wolnym ogniu ciągle tę masę mieszać, aż się masło zupełnie połączy z wodą. Wtenczas zdjąć kocioł z ognia i pozostawić w chłodnym miejscu. Gdy masło zastygnie, robi się w nim mały otwór przy boku kotła, który się pochyla tak, żeby woda zupełnie przez ten otwór odeszła i ściekła, a masło pozostało. Woda ta będzie prawie białego koloru, bo oddzieliły się części mleczne a że od razu nie może się oczyścić, więc to samo działanie z wodą gorącą powtarza się tak długo, aż się spostrzeże, że woda jest zupełnie czystą i klarowną. Wtedy się masło soli i układa jak najmocniej w garnki lub faski, Faski te starannie owiązać i poustawiać w chłodnym, suchym miejscu. Po wierzchu poleać je mocno osoloną wodą.

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