
Angielika (Dzięgiel)

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1537 razy.

Łodygi i korzenie tej rośliny, smażone w cukrze, używane są do ubierania tortów. Przy końcu maja lub na początku czerwca należy dzięgiel przygotować następującym sposobem: łodygi poprzekrawać wzdłuż, wrzucić na wrzącą wodę, zagotować i zaraz wyjąć do zimnej wody z lodem; gdy zupełnie ostygnie, jeszcze raz na wrzącą wodę rzucić i znów do zimnej. Zagotować syrop, biorąc 90 deka cukru na 40 deka angeliki; gdy syrop zacznie się gotować, wrzucić wszystkie łodyżki z ręcznie pokrajane, gotować przez 5 minut, odstawić do zastudzenia. Następnie przez 2 dni powtórzyć to smażenie, za każdym razem zastudzić, a czwartego dnia raz tylko angelikę zasmażyć i ułożyć w słoje.

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