
Galaretka agrestowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1608 razy.

Na 2 1/2 kilo agrestu wziąć 1 1/2 kwarty wody, którą zagotować , wrzucić obrany i opłukany agrest, gotować , aż popęka i sok puści. Wtedy wylać wszystko na rzadką flanelę lub płótno przywiązane na 4 rogach stołka, podstawić miskę, niech sok sam ścieka. Na każdą szklankę soku wziąć szklankę cukru, gotować na ostrym ogniu, mieszając i szumując starannie. Wypróbować , czy galareta staje, a jeśli już staje, gorącą galaretę wlać w lampki i zastudzić Masę pozostałą przetrzeć przez sita i dodawszy cukru, gotować aż się wysadzi. Użyć do przekładania ciast.

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