
Galaretka żurawinowa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1554 razy.

Żurawiny mają, tak jak borówki, bardzo dużo galarety; smażyć z nich konfiturę, wziąć na kilo owocu kilo cukru i szklankę wody, na syrop wyszumowany wsypać żurawiny, gotować, aż dobrze popękają, trzy razy zdejmując z ognia. Za trzecim razem na wolnym ogniu smażyć aż jagody zupełnie się rozgotują, wylać całą zawartość, lub tylko jedną część na sito, przetrzeć i galaretę gorącą wlać w słoiki.

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