
Galaretka z winogron

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2057 razy.

Dojrzałe zielone winogrona rozgnieść łyżką i przetrzeć przez sito na miskę. Na szklanę soku wziąć czubatą szklanę cukru, gotować na ostrym ogniu do zwykłej próby, tj. kilka kropel galarety spuścić na nóż lub talerz: jeżeli stanie, to gotowa. Galareta z winogron ma delikatny kwaskowy smak i zaleca się zwłaszcza osobom słabym w czasie diety.

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