Galaretka z winogron

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2252 razy.

Dojrzałe zielone winogrona rozgnieść łyżką i przetrzeć przez sito na miskę. Na szklankę soku wziąć czubatą szklankę 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.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"