
Galareta z rabarbaru

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1432 razy.

Pokrajany i obrany z włókien rabarbar zalać bardzo małą ilością gorącej wody i gotować , aż zmięknie. Wylać na płótno, a gdy sok ścieknie, dodać na szklanę soku szklanę cukru i gotować do próby. Pozostały gęszcz zasmażyć , dodając 1/2 kilo cukru na kilo masy i trochę skórki cytrynowej.

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