
Syrop z pigw

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1521 razy.

Owoc dojrzały obrać . i pokrajać , pokryć wodą i pokrywszy, gotować na ostrym ogniu, aż będzie miękki, lecz nie rozgotowany: Przecedzić przez sito lub płótno, podstawivszy porcelaną wazę, i postawić w chłodnym miejscu na 24 godziny, poczym przefiltrować . Sok czysty zważyć , wziąć ; kilo cukru na litr soku, zagotować , szumując starannie aż do zwykłej gęstości (32?).

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