
Syrop pomarańczowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1485 razy.

Pomarańcze obrać i wycisnąć z nich przez sitko cały sok, sok ścieknięty zmierzyć , na litr soku wziąć kilo cukru i szklankę wody, zagotować do zwykłej gęstości a przed ostatnim zagotowaniem wsypać trochę skórki utartej, licząc na 10 pomarańcz skórkę od 2. Syrop przestudzony wlać przez sitko do butelek.

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