
Oranżada

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1788 razy.

Skroić żółtą skórkę od 5 pomarańcz, włożyć ją w butelkę, zakropić kieliszkiem spirytusu i łyżeczką kwasu cytrynowego, zakorkować. Tymczasem ugotować syrop z 0,6 kilo cukru i 3 szklanek wody, wyszumować starannie i ciepłym jeszcze zalać skórki w butelce. Po 2 tygodniach przelać przez sitko w świeżą butelkę i mocno zakorkować. Używać do wody, jako orzeźwiający napój.

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