
Syrop szparagowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1247 razy.

W lecie, w porze szparagowej można z nich przyrządzić smaczny, chłodzący napój. Szparagi obrane i pokrajane zalać wrzącą wodą, nakryć i gotować do miękkości, wylać na sito lub przez płótno do wazy. Na każdy litr soku wziąć kilo cukru, gotować do zwykłej gęstości, ostudzić i wlać w butelki. Zakorkowane butelki szpagatem obwiązać i gotować na parze przez 20 minut, gdyż inaczej syrop ten prędko by się popsuł.

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