
Syrop fiołkowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1421 razy.

Z świeżych leśnych fiołków obrać samego kwiatu 1/2 kilo, włożyć w miskę kamienną, zalać kwartą wrzącej wody, nakryć i tak pozostawić 8-10 godzin. Później przez czyste płótno przecedzić, wyciskając dobrze kwiat. Na każdą szklanę płynu wziąć tyleż cukru, zagotować w pobielanym rondlu, aby otrzymać piękny kolor, wyszumować, a po ostudzeniu wlać w butelki.

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