
Syrop różany

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1362 razy.

Garniec zielonego agrestu przekręcić przez maszynkę od mięsa lub utłuc w mój dzierz kamiennym, precysnąć przez płótno lub rzadką flanelę i sokiem tym nalać jak największą ilość liści z kwiatu róż świeżych, cukrowych. Postawić w chłodnym miejscu na 24 godziny, poczym przefiltrować i płyn zmierzyć . Na litr płynu wziąć 6 kilo cukru, gotować , szumując, do zwykłej gęstości; ostudzony wlać do butelek. Sok ten, nader przyjemnego smaku i zapachu, używa się do przyrządzania lemoniady lub do galaret.

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