
Sok żurawinowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4378 razy.

Kwartę dojrzałych żurawin nalać gorącą wodą, tylko tyle, aby je objęła, na ostrym ogniu gotować , aż się rozgotują, odlać na sito na miskę kamienną i pozostawić w chłodnym miejscu przez 24 godziny do sklarowania. Unika się przez to zgalareczenia soku. Poczym sok przefiltrować ; dodać na litr płynu kilo cukru, zagotować i ostudzony zlać w butelki.

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