
Sok żurawinowy bez cukru

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2252 razy.

Najlepsze na taki sok są żurawiny przemarznęte. Nałożyć ich pełen garnek kamienny, wstawić w ciepły piec, najlepiej po chlebie, a gdy popękają i sok puszczą, zlać go przez gęste sito na miskę. Gdy ostygnie, pozlewać w butelki i mocno zakorkować. Wyborny do legumin i do lemoniady.

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