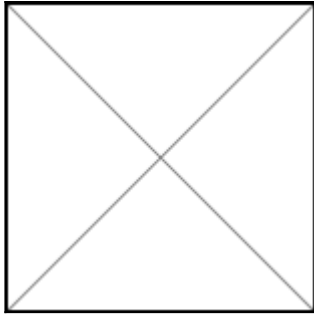




Tekst i zdjęcie: **Szpilka** - Srebrny Szef Kuchni (1816)

Galaretka z kwaśnego mleka

Najlepiej leguminę sporządzić na noc

Składniki:

- poziomka, 0.5 l
- żelatyna, 4 dag
- cukier, 12 dag
- zsiadłe mleko, 1 l

Sposób przygotowania:

Zsiadłe mleko rozmącić starannie na gładką masę, wymieszać z cukrem. Można też dodać trochę skórki cytrynowej lub rozgniecione poziomki, albo truskawki; można też leguminę tę sporządzić z samego mleka zsiadłego z wanilią. Żelatynę opłukać w zimnej wodzie; do garnuszka nalać pół szklanki wrzącej wody; włożyć do niej żelatynę białą i czerwoną, mieszając ciągle łyżeczką, rozpuścić ją dokładnie. Żelatynę tę wlać natychmiast do mleka i wymieszać starannie ubijając przez 10 minut. Leguminę wlać do kompotierki, ostudzić. Najlepiej leguminę sporządzić na noc i przechować w zimnym miejscu do następnego dnia.

