
Kwas kminkowy

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1231 razy.

2 szklanki kminku
5 l wody
50 dag cukru
20 dag rodzynek
5 dag drożdży

Kminek umyć , wsypać do wody i gotować 10-15 min. Ostudzić , przecedzić , dodać cukier i wyrośnięte drożdże. Kiedy płyn zacznie się pieniać , włożyć rodzynek i przelać do butelek, które szczelnie zamknąć . Przechowywać w chłodnym miejscu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD