
Makagigi 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2139 razy.

1/4 l miodu,

120 g cukru,

250 g orzechów włoskich łuskanych

Miód gotować z cukrem aż się przyrumieni. Wsypać posiekane orzechy, smażyć, ustawicznie mieszając, a po chwili wyłożyć na wilgotną stolnicę lub na duży płaski talerz. Rozwałkować na grubość około pół cm, pokroić na kwadraciki, po zastygnięciu (3-4 godz) podważać nożem i jeść.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

a gdzie mak?

Nadesłał(a):