
Miód kasztelański (półtorak) (miód sycony)

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7002 razy.

Na 1 l miodu bierze się 0,5 l wody, brzeczkę krótko gotuje, dodając na 10 l brzezki 10 g chmielu, 3 laski wanilii i 150-200 g korzeni selera (lub 200-300 g świeżych liści selera).

Do butelek ściaga się po 2 latach.

Czas dojrzewania - 8-10 lat.

From: slavek_s@usa.net (Slav)

kto tyle wytrzyma?!wiem, że tym się trzeba delectować ,ale za 10 lat będę na tyle posunięta w latach, że e mogę zapomnieć co jest w tych
flaszkach!

Nadesłał(a):anusia 2005-10-22 19:10:26

Pytam stale, jak przy innych przepisach tegoż autorstwa: gdzie DROŹDŹE??????????????????

Nadesłał(a):ama163 <ama163@o2.pl> 2006-08-27 16:08:11