
Śliwki marynowane - przepis Cioci Anieli

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4505 razy.

Śliwki przekroić na pół wypestkować i zalać przegotowanym, ciepłym octem 6% na 24 godziny.

Następnego dnia osączyć i w miarę możliwości suche śliwki układać w słoju warstwami przesypując cukrem.

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>