
Wodzionka 2

Dodano: 2000-08-02 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3510 razy.

To proste - chociaż dziś może być uciążliwe.

1. Musisz mieć stary, twardy i wyschnięty chleb.
2. Smalec domowej roboty.
3. Czosnek, sól, pieprz.

Przepis na 1 talerz:

Duża łyżka stołowa smalcu, dwa starte ząbki czosnku oraz pokrojony w kostkę zaschnięty chleb włożyć do talerza. Zalać wrzątkiem i w zasadzie gotowe.

Mozna dodać pietruszki i doprawić w/g własnego smaku.

Wodzionkę jadłem w domu rodzinnym /jestem gornoszlazakiem/ aby najmniejsza część chleba się nie zmarnowała i wszystkie niezjedzone kawałki wedrowały na duży, kaflowy piec w pokoju gdzie schły.

pozdrawiam!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

From: "Piotr Rother" <rother@polbox.com>

wodzionka jest gites

Nadesłał(a):marciano 2006-02-06 12:02:37

Tak, tak to ten przepis. Rewelka i super na kaca. Widziałem poprzedni przepis który wogóle się nie zgadza, tam to mają fantazje.

Nie wiem gdzie tak gotują, bo na Śląsku na pewno nie. Pozdrawiam, polecam

Nadesłał(a):anna maria <annamaria1976@mail.ru> 2009-01-07 20:01:46

Właśnie że na Śląsku robią wodzionka czyli po Śląsku brązupa

Nadesłał(a):