

---

# Zupa z głogu

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1419 razy.

Na 6 osób wziąć 3/4 litra suszonego głogu, nalać wodą, aby głóg objęła, włożyć jedną bułkę, rozgotować wszystko, przefasować przez gęste sitko, aby została w niem tylko łuska. Wziąć pół butelki wina, 10 deka cukru, trochę cynamonu dobrać trochę wody, rozprowadzić tem głóg, raz zagotować i wydać z biszkopcikami lub sucharkami.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"