
Sposób na skruszenie baraniny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1373 razy.

Aby pieczeń barania była krucha, trzeba ją owinać w serwetę, umoczoną w occie i zakopać na parę dni w piasku w piwnicy. Dobry jest sposób, aby została świeża, namoczyć ją w kwaśnym mleku lub też w serwatce; można ją też owinać w płótno umoczone w occie.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"