
Groszek zielony suszony lub konserwowany

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1153 razy.

Groszek zielony suszony przyrządza się w taki sam sposób jak świeży, tylko go na parę godzin trzeba namoczyć, najlepiej w mleku i gotować dłużej. 20 deka wystarczy na 6 osób. Groszek konserwowany w puszkach wyrzuca się po rozgrzaniu puszki w gorącej wodzie w rondel i zaprawia go się, już nie gotując, jak świeży.

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