
Sos z śliwek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1134 razy.

Zagotować śliwki w wrzącej wodzie, obrać z łupin, wyjąć pestki i gotować na miękko; przecedzić przez sito, zaprawić cukrem i łyżką kartoflanej mąki, rozbitej w wodzie, wlać szklanę wina i zagotować .

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