
Likier poziomkowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1945 razy.

Napełnić butelkę świeżymi poziomkami, zalać spirytusem i postawić na 2 dni w ciepłym miejscu. Potem scedzić ten spirytus i dobrać syropem, zrobionym z 1 1/2 kilo cukru i kwarty wody.

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