
Wiśnie w occie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1498 razy.

Wybrać pięknych dojrzałych wiśni 2 litry, poucinać do połowy korzonki, włożyć w wazę i zalać pół litrem octu, przegotowanym z 40 deka cukru i wystudzonym. Na drugi dzień zlać ocet, zagotować i zalać ciepłym wiśnie, trzeciego dnia znów ocet zlać, wrzucić kilka goź dzików, kawałek cynamonu, zagotować i zalać wiśnie, a po ostudzeniu włożyć w słoje.

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