
Zielony groch w kompotierach

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1305 razy.

Świeży, zielony groszek, z niezbyt starych strączków, wyłuskać, umyć w wodzie, zagotować parę razy z trochę soli, masłem i wodą, włożyć gorący do kompotiery, zawiązać mocno pęcherzem i gotować 1/2 godziny wyżej podanym sposobem.

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