
Groszek zielony lub szablasty suszony w inny sposób

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1405 razy.

Wyłuskać zielonego groszku, lub też uszatkować szablatego i sparzyć na parę minut soloną gotującą się wodą. Po ostudzeniu osuszyć przez serwetę wolno ususzyć w letnim piecu. Chcąc tę jarzynkę użyć zimą trzeba ją poprzednio zamoczyć na 24 godziny, a póź niej gotować jak świeżą.

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