

---

# Marchewka

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1605 razy.

Wybrać młodą marchewkę, karotkę. równej długości, najwyżej na 5 centym.; starannie oczyszczoną wrzucić na wrzącą wodę, lekko posoloną i gotować 3 minuty? potem wyłożyć na sito i osączyć z wody. Ostudzoną marchewkę włożyć w słoje, zalać przegotowaną zimną wodą i sterylizować 1 godzinę przy 98°C. W puszkach gotować 1 1/2 godziny.

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