

---

# Skorupki rakowe suszone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1355 razy.

Wybierać największe skorupki od raków, które wyczyścić i wymyć starannie, potem, rozłożwszy na sicie, suszyć wolno na powietrzu. Przed samem schowaniem włożyć je do letniego pieca na godzinę i zupełnie już suche schować w woreczku lub powiesić nawleczone na sznurku w spiżarni. W zimie używać ich do nadziewania do zupy.

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