Ocet domowy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1715 razy.

W baryłkę dębową wlać 1 garniec okowity i 6 garncy wody. Arkusz białego papieru posmarować z dwóch stron miodem, zwinąć w trąbkę i lekko zatknąć w otwór szpuntowy baryłki. Postawić w cieple, a najdalej po 6 tygodniach fermentacja powinna być ukończona, a ocet zdatny do użycia. Zlewać go ostrożnie, żeby męty pozostały na spodzie.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"