
Ocet estragonowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1669 razy.

Kilka gałązek estragonu ususzyć na słońcu, potem listki oberwać, włożyć w butelkę, którą napelniwszy dobrym octem, zakorkować i postawić w miejscu słonecznym. Po tygodniu ocet już nabierze silnego zapachu i smaku ostrzejszego.

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