
Ocet winny

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2786 razy.

Lekkie wino białe reńskie lub kwaskowe francuskie w otwartej butelce prędko kwaśnieje; można je więc zużytkować na ocet. Butelkę takiego wina otworzyć, wsypać do niego garść ususzonych liści estragonu, obwiązać muślinem i postawić na słońcu. Po kilku dniach, gdy ferment wyjdzie, należy ocet sklarować, zlać w świeżą butelkę i mocno zakorkować.

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