
Ocet malinowy lub porzeczkowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1620 razy.

Włożyć czwartą część słoja dojrzałych leśnych malin lub czerw. porzeczek, zalać je wrzącą wodą, nakryć słój muślinem i postawić na słońcu. Po 2 tygodniach płyn przefiltrować, zlać do butelek, dodać 8mą część wódki i zakorkować; chcąc płyn ten zużyć na lemoniadę, należy wziąć kilo cukru na kwartę płynu, zagotować i wyszumować.

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