
Ocet fiołkowy lub różany

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1650 razy.

Włożyć w flaszkę trochę świeżych fiołków lub liści różanych, nalać ostrym octem, zakorkować i niech tak na słońcu stoi 24 godziny, potem zlać przez bibułę lub serwetę w butelki i zakorkować .

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