
Sposób przeciw zwarzeniu się śmietany i mleka

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1176 razy.

Jeżeli latem śmietana się warzy, to często bardzo zapobiega się temu sypiąc w pół litra śmietany, na koniec noż a wzięwszy oczyszczonej sody, wymieszać dobrze śmietanę i zagotować ; śmietana nie traci przez to smaku. Aby mleko nie kwaśniało, włożyć w naczynie mlekiem napełnione, to jest na ceber, łyżkę tartego chrzanu.

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