
Masło wytopione

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1224 razy.

Włożyć masło do pobielanego rondla, postawić na wolnym ogniu, niech się powoli topi, dopóki się wszystko nie wyklaruje jak oliwa; wtedy zebrać pianę z wierzchu, a masło przecedzić przez płótno do kamiennego słoja i tak długo mieszać w nim łyżką, dopóki nie zacznie krzepnąć .

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