
Sposób odjęcia serowi goryczy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1179 razy.

Do mleka, z którego ma się ser nazajutrz robić , dosypać cokolwiek soli. Sól sypie się na dno naczynia, w którym się mleko ma warzyć przez co nie tylko warzenie mleka się przyspiesza, ale się też szczególnie w lecie, zapobiega skwaśnieniu.

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