
Przechowanie chrzanu latem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1232 razy.

Na wiosnę pokrajać korzonki chrzanu, ususzyć na piecu, utrzeć na proszek i wsypać w butelki mocno je zakorkowawszy. Chcąc latem używać chrzanu, trzeba skropić proszek na parę minut przed użyciem. Gotuje się zwyczajnym sposobem.

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