

---

# Marchew, pietruszka, selery

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 692 razy.

Marchew i selery, ostrugane, kraje się w plasterki lub paseczki, ręcznie lub maszynką, parzy 6-8 minut, rozciąga na sitach i suszy do 2-ch godzin. Korzeni pietruszki parzyć nie trzeba.

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