
Czereśnie białe

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1593 razy.

Białe czereśnie wydrążone wrzucać zaraz do zimnej wody, żeby nie czerniały. Wziąć 1 1/2 kilo cukru na kilo owocu i smażyć , jak zwykle, do trzech razy.

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