
Głóg w occie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1782 razy.

Głóg należy wybierać twardy, niezbyt dojrzały, a przekroiwszy go wzdłuż z jednej strony, oczyścić z pestek i włókien, opłukać i obgotować tak, jak gruszki. Nazajutrz ułożyć w słoje i zalać gorącym octem.

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