
Makowniki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2117 razy.

Mak suszy się w piecu przez całą noc nazajutrz sypie się do podrumienionego miodu i smaży aż do zupełnej gęstości. Poczym masę należy wyłożyć na stół, zwilżony zimną wodą, lub na blat marmurowy i rozwałkować na palec grubości; wałek trzeba ciągle zwilżać wodą, aby masa nie przyłgnęła. Gdy przestygnie, krajać na kwadratowe małe kawałki, które w suchym miejscu w słojach lub w pudełkach przechować należy.

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