Makowniki

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2324 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 przylgnęła. Gdy przestygnie, krajać na kwadratowe małe kawałki, które w suchym miejscu w słojach lub w pudełkach przechować należy.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"