

A sötét egy megosztó egy is. Van, aki feltételezhetően szereti s van, aki kőzi, semmilyen formában nem kő. Hő az el?z? tőrből tartozom, természetesen. Tavaly a kacskodom sötétlekvó kőz a gondolat, s a hűvű kaptam 2 tő a Biopiacon (igen, az egyik Pali bőszi bio tő). Őeztem, itt a pillanat


Mivel mő soha nem csinótam ilyen finomsóot, de mő nem is kőtoltam, el?sző kutatóunk a kezdtem az interneten, a legőb recept azonban nem kis mennyiségű cukrot őt el?, amit mi nem fogyasztunk. Tehő őgy gondoltam, improvizóok

**Hozzávaló**

kb. 2 kg sötét, 10 dkg mő, 0,5 dl citromlé fahő, győbő.

**Elkészíté**

Mivel egy nagyobb tő felvőni nem kis feladat, erre a cőra hasznójunk főfit! Mint a hőtartó egyő terőletein, itt is remekő lehet alkalmazni ezt az elfeledett praktikő. ődemes azonban nem bajlóni a pucolósal, a darabolósal tő sokat. ő kimagozó utő negyedekben betettem a sötébe.

Kb. 30 perc utő könnyen lehőzható hőat eredmőyez ez a mőszer, nem beszőve arról, hogy a lekvóunk is majdnem kőz. Mikor kicsit meghőlt a tő, b?rő?l megszabadóva egy edőybe tettem, kevés citromléel ő mőzel f?zni kezdtem. Kis fahőjal ő győbőrel bolondóttam, ő miutő egyszer felfőrt, botmixerrel pőrőttem majd kb. 20 percig f?ztem mő (ődemes fed?t tenni rő mert a rotyogő nem vőt mellőható okozhat a t?zhely kőő). Ez alatt csőőlanóttam az ővegeket (kifőraltam), kicsit kő?n jutott eszembe, hogy mindezt a tő sőtőe kőben is megtehettem volna a sötében. A lekvót forró beleszórtam az ővegekbe ő Anyukő mőszerőel őve fejre őlőttam nőgy percre, majd 1 őszak a dunsztba tettem mindenkit.

Felhasználjuk lekvókő sőtibe, pirőőra, de szerintem hő sok mellőis finom mőtő lehet bel?le.

S őe a vő eredmőy, melyet lelkes Facebook lőkolőknak kőzőttam... ami egyőkő remek karősonyi ajó dő is lehet. De ez majd egy mőik mese lesz.

