

Publicerad 2008-10-12 12:48 av पिWhite Eagleॡ gästas av &#
det finns många recept i kokboken,

gör så här

<h4>

</h4>

1. Skala och hacka Stunden. Skala och skär Tiden i tärningar.

2. Dela och kärna ur Dået. Skär dem i tärningar.

3. Fräs Varat och Nuet i en kastrull i smör ett par minuter.

4. Tillsätt höstlöv, strandtärningar, väntanssälta, nyfikenhet och harmoni.

Låt koka under lock i ca 15 minuter.

5. Bryn Stunden i lite smör i en stekpanna.

6. Lägg ner Ögonblicket i soppan tillsammans med Leendet, samtalspeppar, pressad pannpuss och ½ tsk handvärme.

Låt koka på svag värme i ca 5 minuter.

7. Serveras med vit glöd, grädd-drömmar och gärna ett glas röd armhåls kittling.

Texten är utskriven från Poeter.se

Författaren पिWhite Eagleॡ gästas av &# med Poeter.se id #17291 innehar upphovsrätten