
Kruszon ogórkowy

Dodano: 2010-01-01 14:35:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1211 razy.

Kuchnia węgierska

1 duży świeży ogórek

1 litr białego wina

100 g cukru pudru

1 litr wody sodowej

otarta skórka z cytryny

Ogórek obrać , pokroić w cienkie plasterki, posypać cukrem i skórką otartą z cytryny. Pod przykryciem wstawić na 1 godz. do lodówki. Następnie zalać winem i jeszcze przez 2 godz. trzymać w lodówce. Odcedzić , dolać bardzo ochłodzoną wodę sodową i podać na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD