
Śliwki w occie 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6160 razy.

W tej chwili nie pamiętam dokładnego przepisu na zalewę octowa, ale cała tajemnica dobrych (twardych i jedrnych) sliwek w occie tkwi w sposobie ich zalewania.

Mianowicie: dokładnie umyte sliwki ułożone w słojach zalewa się gorącą zalewą i nie zakrecone pozostawia na 24 godziny. Następnie odlewa się zalewę i zagotowuje ponownie i znowu zalewa sliwki niezakrecając. Po następnych 24 godzinach czynność powtarza się na koniec zakrecając słoiki. Moją metodą zachwala takie sliweczki pod niebiosy. Oczywiście ja też je uwielbiam. Jutro postaram się dodać przepis na zalewę.

From: "gaga" <adeb@bdk.lublin.pl>

Czekam na zalewę

Nadesłał(a): Viola <viola.1972-1972@o2.pl> 2006-09-07 20:09:39

Co z tą zalewą? Miałaś podać proporcje...

Nadesłał(a): Adamina S. <Adaminas@.pl> 2006-10-09 21:10:30