
Kiszone cytryny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2220 razy.

Ostatnio często oglądam program Travel na PTK Pojawił się tam taki oto przepis na kiszone cytryny z Libii, (uwaga piszę z pamięci):

Kilkanaście dorodnych cytryn o cienkiej skórce delikatnie oskrobać na tarce. Wrzucić do lekko osolonej wody i trzymać tam około dwóch do czterech godzin, następnie wodę odlać i wlać świeżą. Czynność powtórzyć trzy, cztery razy aby pozbyć się naturalnej goryczy cytryn. Głęboko naciąć owoce cztery razy wzdłuż, a w szczeliny napchać sporo soli. Wsypać do dużego słoja dodać liści laurowych, kopru (można również czosnek), ew. gorczycy, zalać wrzątkiem i odstawić na ok. 40 dni.

Takie cytryny mają ponoć smak zbliżony do oliwek. Świetnie smakują z różnymi mięsami, jak również z serami i samodzielnie jako zakąska do win.

ps. Jeśli coś pomyliłem a ktoś oglądał ten program, proszę o korektę.

From: "K. Burmer" <burmak@usa.net>