
Wiśnie na sałatę

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2085 razy.

WIŚNIE:

OCET: winny

GOŹDZIKI: kilka

PIEPRZ: angielski

CUKIER:

Z KUCHNI LITEWSKIEJ

Wiśnie obrać z ogonków i złożyć do słoja; wziąć octu winnego, włożyć tyle cukru, żeby ulep był gęsty, kilka goź dzików i całego pieprzu angielskiego, przegotować dobrze, przestudzić i na wiśnie zalać . Zrobić tyle ulepu, żeby wiśnie objęło.