
Gruszki na sałatę

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2183 razy.

GRUSZKI:

WODA:

OCET: mocny, 1 litr

CUKIER: 1/4 kg

CYNAMON:

GOŹDZIKI:

Z KUCHNI LITEWSKIEJ

Czerstwe nieprzejrzałe jakiegokolwiek gruszki obrać z łuski, zalać kryniczną wodą, obgotować i przelać zimną na sicie. Zagotować ocet z cukrem, cynamonem i goź dzikami, włożyć w ten ulep gruszki, podgotować , aby kilka razy się przewróciły, wylać do fajansowego naczynia, a skoro ostygną, złożyć do słoja, zawiązać pęcherzem i wstawić do suchej piwnicy.