
Pomidorowa musztarda

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4445 razy.

2 kg pomidorów

3 cebule

2 łyżki oleju

1 łyżka octu 10%

10 dag cukru

1 łyżka ziaren gorczycy

kilka ziaren pieprzu

ziele angielskie

kolendra

sól

5 dag musztardy

Cebulę pokroić w plasterki, podsmażyć lekko na oleju. Pomidory pokroić na ćwiartki, dodać do cebuli, rozgotować i przetrzeć. Połączyć przecier z octem i gotować, aż zgęstnieje. Przyprawy zmielić, dodać do przecieru wraz z solą i cukrem, wymieszać, chwilę pogotować. Gorącą musztardę nakładać do wyparzonych słoików, od razu zamykać. Napełnione słoiki ustawić do góry dnem, gdy ostygną wstawić w chłodne miejsce.

Pozdrawiam,

From: "Jola Backiel" <jola@infeco.pb.bialystok.pl>