
Musztarda

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2022 razy.

Witam i poraz kolejny" przeklepie" przepis ze starego z 1891r. "Przewodnika Praktycznego", czyli takiej starej książki kucharskiej:

Dobra polska musztarda

jeden litr gorczycy zoltej lub bialej, przebrac, wysuszyć i utłuc na młynie, przesieć przez gęste sito, nalać litrem gorącej wody i w ten sposób sparzona przez 24 godzin w spokoju zostawić, aby gorzyczka zupełnie z niej się ulotniła; następnie pokrajać drobno 1/4 kg miodownika, ugotować w 1/4 litrze octu, wlać do powyższym sposobem sparzonej gorczycy i dobrze wymieszać. Osobno utłuc 3 1/2 dkgr. goździków i 5 dkgr. cynamonu, a dodawszy do tego 28 dkgr. syropu z cukru, wsypać do sparzonej gorczycy i 1 1/2 litrem octu nalać, a wymieszawszy jak najlepiej, wlać w mocne słoje lub butelki.

Pamiętać jednak należy, aby musztarda ta zawsze w zimnej temperaturze przechowywana była, gdyż w cieplej burzy się, korki wysadza a nawet i butelki rozsadza.

Powodzenia przy "produkcji" i dajcie znać jak smakuje

From: "Jerzy Nowicki" <jurekn@box43.gnet.pl>