
Salatka z zielonych pomidorow. -przepis HERMESA.

Dodano: 2005-10-29 21:51:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 7979 razy.

2kg pomidory ziekone
1kg cebula
1/4L octu 10%
gorczyca
liśc laurowy
2łyżki stolowe cukier
1L woda

Pomidory i cebule pokroic w plastry nasolic na 24 godz.
Zagotowac wode z przyprawami i octem, na wrzatek wrzucic pomidory i cebule gotowac 2-3 min.
Gorace nakladac do sloikow pasteryzowac 10 min.
smacznego

Nadesłał: Hermes - zapisał Jacek <email@maj.ca>

ja do tego dodalabym jeszcze marchewke starta na grubych oczkach warto

Nadesłał(a):zareniasta 2006-09-06 20:09:31

A co z sola ????

Nadesłał(a):Ralph <setse@comcast.net> 2006-10-17 17:10:23

Jak nie zauwazyłias to te pomidory z cebula były moczone a soli przez 24 h.

Nadesłał(a):;D 2008-08-23 14:08:56

takiego przepisu szukałam :D sałatka rewelacja kiedys taką właśnie robiła moja kochana babcia ;P

Nadesłał(a):Maciejkkka <piterr377@.op.pl> 2008-09-24 13:09:08

nasolone pomidory puszczą sok co z tym sokiem z tych pomidorów też go dodać do zalewy czy odlać

Nadesłał(a):barbara <pamela83@amorki.pl> 2009-09-24 20:09:58