
Ogórki musztardowe, po polsku 2

Dodano: 2007-06-03 15:59:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3421 razy.

2,5 kg dużych ogórków (tych do gotowania)

500 ml białego octu winnego

500 ml wody

1 kg cukru kandyzowanego

1 chrzan (nietarty)

4 goź dziki

1 łyżka stołowa gorczycy

11 ziaren pieprzu

Ogórki obrać , przepołować wzdłuż, wyskrobać pestki i pokroić na kawałki (tak 1cm grube, ja bym robił trochę grubsze). Ocet z wodą zagotować , zalać tym ogórki i odstawić na dobrą noc (14 godzin).

loop: Zlać zalewę, zagotować z cukrem, kawałkiem chrzanu, goź dzikami i pieprzem, dodać ogórki, krótko jeszcze raz zagotować . Wyłowić ogórki i włożyć do słoików. Zalewę trochę zatężyć (znaczy gotować , aż się mniej zrobi), zalać tym ogórki (na gorąco). Po 3 dniach GOTO loop ELSE exit.

exit: zamknąć szczelnie pokrywkę. (Ja bym to jeszcze raz zagotował, jak kompot). Przechowywać w chłodzie. Jeść .

Nadesłał: AW <>

a gdzie musztarda

Nadesłał(a): 2007-07-30 19:07:39

a gdzie jest w przepisie musztarda/

Nadesłał(a): 2011-08-28 13:08:57