
Pigwa jako dodatek do mięs

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2552 razy.

Pigwę zebrać po pierwszych przymrozkach (ważne).

Umyć , wysuszyć , pokroić w plasterki (ze skórą) lub na 4 części.

Przygotować zalewę:

1/2 szklanki octu,

6 szklanek wody,

1 szklanka cukru,

2 listki laurowe,

10 -- 15 ziarenek pieprzu.

Zagotować . Dodać pigwę w ilości takiej, żeby nie wystawała ponad zalewę. Od zagotowania trzymać jeszcze ok. 2 min na bardzo wolnym ogniu (w zależności od potrzeby --- szybko rozmięka). Po zagotowaniu do słoiczek, pozakręcać i trzymać w ciepłe (może być pod kocem).

From: "Dariusz Depczyński" drdar@box.zetobi.com.pl