
Gęsie pałki

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1636 razy.

Oczyszczone gęsie pałki zamarynować na 24 godzin z solą, trochę saletry i liściem bobkowym. Na drugi dzień umyć je czysto, zastawić jak na rosół, lecz w małej ilości wody, wyszumować, włożyć korzeni, cebuli, kawałek `pietruszki i gotować, dopóki nie będą miękkie, na dogotowaniu można wlać łyżkę lub dwie octu. Gdy już miękkie, włożyć je do jakiego naczynia, zalać sklarowanym czysto rosółem, dodać żelatyny i wynieść do zastudzenia. Taka marynata przechowuje się bardzo długo. Podaje się do niej ocet i oliwę.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"