
Pieczarki w konserwie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1099 razy.

W lecie, gdy jest więcej pieczarek, można przyrządzić sobie zapas na zimę. Wybrać małe, młode pieczarki, obciąć korzonki równo z czapeczką, sparzyć wrzącą wodą, a odcedziwszy ponakładać w słoiczki, posolić, skropić cytryną, zalać przegotowaną wodą tak, aby je zakryła i zawiązawszy pęcherzem gotować w sianie jak kompoty. Przechowywać w zimnym a suchym miejscu.

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