
Mizeria z ogórków

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1630 razy.

Obrane świeże ogórki pokrajać w cienkie plasterki, posolić dobrze, niech tak jakiś czas poleżą, potem wycisnąć z nich słoną wodę, włożyć w salaterkę, nalać octem i oliwą, lub śmietaną, popieprzyć, wymieszać i podać. Daleko zdrowsza jest mizeria; jeżeli ją się sparzy gotującą wodą, lecz w tej chwili odlewa się woda. W ostatnim czasie poczyniono doświadczenie, iż najłatwiej strawną jest mięko zaprawiona i osolona w ostatniej chwili przed podaniem na stół z całą zawartością soku ogórkowego.

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