
Groszek zielony innym sposobem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1646 razy.

Wybrać dojrzały ale nie przestały równej wielkości groszek cukrowy, po wyłuskaniu sypać w butelki czyste i suche, zawiązać pęcherzem lub zakorkować i zalać pakiem, wstawić w kociołek, w zimną wodę, obłożyć sianem i gotować, rachując od zagotowania wody 1/2 godziny. Następnie zdjąć z ognia i po ostudzeniu wody wyjąć butelki i zachować je w suchej spiżarni; w piwnicy najczęściej pleśnieją. Grochu sypać pełno w butelki, lecz nieutrząsać. Zimą, biorąc go do użycia, wysypać z butelki, pocukrzyć, posolić i ugotować w wodzie, polewając po odcedzeniu wody świeżym roztopionym masłem, lub gotować w małej ilości wody i zaprawić masłem zasmażonym z mąką, można też wlać trochę śmietany.

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