Szparagi w konserwie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1445 razy.

Na początku czerwca zebrać równej wielkości szparagów z białymi główkami, oczyścić je bardzo starannie z wierzchniego naskórka, związać po 20 sztuk razem łyczkiem, wiążąc je raz w górze raz w dole, zrównać , aby główki utworzyły równą powierzchnię, w dole skroić równo brzegi i gotować w wielkim rondlu w dużej ilości wody, kładąc w gorącą, osoloną i ocukrzoną wodę, nie więcej jak na 10 minut. Wtedy wyjąć ostrożnie na sito do ostudzenia, przelewając je zimną wodą, a następnie osączyć doskonale. Mieć słoiki z szerokim otworem w górze, w formie kompotiery, włożyć ostrożnie cały związany pęk szparagów w słój, nalać zimną osoloną wodą, przykryć pęcherzem i gotować w rondlu z zimną wodą od zagotowania godzinę. Można też gotować w blaszanych kompotierach.

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