Kalafiory w konserwie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1662 razy.

Konserwy z kalafiorów przygotowuje się w sierpniu lub wrześniu. Duże dojrzałe kalafiory połupać ręką na kawałki czyli na gałązki, jak je natura podzieliła, wypłukać , aby robaki, jakie są, wyszły. Następnie w dużym rondlu nastawić wody, posolić dobrze, wrzucić kilka kawałków cukru, włożyć kalafiory i gotować z pół godziny, próbując widelcem czy są już prawie miękkie. Potem odlać wodę, kalafiory na sicie przelać zimną wodą, a gdy ostygną układać w słoje z szerokimi otworami, nalać czystą, świeżą przegotowaną oddzielnie wodą tak, żeby przykryła kalafiory, obwiązać pęcherzem lub zalepić gipsem, wstawić w kocioł z wodą i gotować od zagotowania się wody 20 minut. Po ostudzeniu wyjąć z wody. Trzymać w suchej spiżarni. Biorąc do użycia, otworzyć słój, rozgrzać go, stawiając w gorącą wodę. Gdy się dostatecznie rozgrzeją, zlać z nich wodę i polać zrumienionym masłem z bułeczką. Osobno podać masło w sosjerce.

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