
Szparagi krajane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1284 razy.

Nierówne i krzywe oraz nadłamane szparagi, po namoczeniu, obiera się, kraje w kawałki 3 calowe, odrzucając twarde końce; następnie parzy się je i studzi, poczym napełnia się słoje do 2 cali od brzegu, utrzasa mocno, zalewa zimną, przegotowaną, nieco osoloną wodą i sterylizuje 30 minut przy 98°C. Studzi się, jak poprzednie, a po 3 dniach sterylizuje powtórnie znów 30 minut. Szparagi krajane podaje się jako jarzynę polaną masłem rumianym z bułeczką, jako dodatek do pieczeni i do zup.

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