
Marchewka drugim sposobem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1431 razy.

Na kilo marchewki wziąć 25 gr. cukru, 10 gr. soli, i pół szklanki wody; zagotować , włożyć marchewkę i pod pokrywą na wolnym ogniu dusić , aż będzie prawie miękka. Ułożyć w słoje szerokie litrowe, zalać płynem, w którym się dusiła, i sterylizować godzinę przy 98°C. Taką marchewkę w całości używa się jako garnituru do majonezu, polędwicy, rostbefu itp.

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