
Karczochy w całości

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1484 razy.

Na puszkę lub słoje litrowy szeroki wziąć 2 duże lub 3 średnie karczochy, pełne, mięsiste. Pierwsze liście odjąć , spody obrócić , wszystkie liście nożyczkami równo poobciąć . Wrzucić karczochy na chwilę we wrzącą wodę, obgotować , a wyjąwszy, wyskrobać ze środka wszystkie włókna, poczym je włożyć do zimnej wody, a tymczasem przygotować słoje lub puszki.

Ułożyć w słoje karczochy osączone z wody, zalać przegotowaną, nieco osoloną zimną wodą, do której dodaje się trochę soku cytrynowego: licząc na słoje litrowy, wziąć pół cytryny. Zamknąć i sterylizować w słoju 1 godzinę, w puszcze 1 1/2 godziny.

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