
Karczochy w całości

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1461 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 poobcinać. 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 "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"