

---

# Kalarepa

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1982 razy.

Młoda kalarepkę obrać i kłaść zaraz w zimną wodę; wyjąwszy, pokrajać w ć wiartki, talarki lub paseczki. Na kilo kalarepki wziąć pół szklanki wody, 25 gr. cukru i 10 gr. soli; zagotować , włożyć wszystkie miękkie zielone listeczki kalarepy, wraz z jarzyną pokrajaną, nakryć i gotować na wolnym ogniu przez pół godziny. Słoje rozgrzane napełnić i sterylizować godzinę przy 98°C. Po 3 dniach sterylizować jeszcze raz 30 minut. Podając kalarepkę, zrobić zasmażkę z masła i mąki.

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