
Fasola zielona

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1605 razy.

Wybrać młodą i drobną fasolkę, obrać z włókien, wrzucić na wrzącą, obfitą, nieco osoloną wodę, do której dodaje się, dla zatrzymania zielonego koloru, trochę sody oczyszczonej w proszku. Gotować 3-5 minut, wyjmować łyżką durszlakową do zimnej wody. Gdy fasola osiąknie, napełniać szerokie słoje, upychając szczelnie, zalewać przestudzoną wodą, w której się gotowała i sterylizować godzinę przy 98°C.

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