
Pieczarki duszone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1767 razy.

Młode i drobne pieczarki w całości, większe po wymyciu, pokrajać w ćwiartki. Na 2 kilo pieczarek wziąć 20 deka masła świeżego i 10 gr. soli. W masło rozpuszczone włożyć pieczarki, nakryć i dusić na wolnym ogniu pół godziny. Układać w małe słoiki i sterylizować godzinę przy 98°C. Po 3 dniach sterylizować jeszcze raz 30 minut.

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