
Pomidory na zimę

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1998 razy.

Dojrzałe pomidory opłukać w zimnej wodzie lub wytrzeć serwetą, rozłożyć na sicie aby oschły, poczym ułożyć je w słoje lub garnek kamienny, zalać wystudzoną poprzednio przegotowaną wodą z solą. Woda ta musi być mocno słona, gdyż od tego zależy dobre trzymanie się pomidorów. Nie potrzeba zalewać łojem lecz przycisnąć talerzem i kamykiem aby nie wypływały. Zachować w suchej piwnicy, zbierając co tydzień pleśń tworzącą się na wierzchu.

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