
Ogórki kiszone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2554 razy.

Trzeba wybrać jędrnych i świeżych ogórków, umyć czysto i posolić na noc, rano każdy osuszyć serwetą, owinać w liść od winogron lub też przesypać tylko liść mi i koprem, ułożyć w beczkę; zalać zimną, osoloną przegotowaną wodą, przycisnąć denkiem, wynieść do zimnej spiżarni lub suchej piwnicy. Chcąc mieć ogórki ukiszone w 48 godzin, poukładać je w słoje lub garnki, nalać letnią wodą do której wlać 1/4 część białego żytniego barszczu, kawałek razowego chleba, postawić w ciepłym miejscu, a będą w 48 godzinach do użycia.

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