Ogórki z gorczycą

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2518 razy.

Wziąć dużych, wyrosłych, zielonych ogórków, ostrugać , przekroić przez połowę, wydrążyć z nich srebrną łyżką ziarna i miazgę, pokrajać je w pasy na palec szerokie i posolić na 24 godziny. Następnie otrzeć je serwetą, ułożyć w kamienne naczynie, zagotować octu, sparzyć nim ogórki i niech tak przez dwa dni stoją. Trzeciego dnia zlać z nich ocet, zagotować świeżego zwyczajnego octu z korzeniami i cukrem, biorąc do 1 litra 20 deka cukru. Ogórki ułożyć w słoik, przesypywać gorczycą, kilku kawałkami chrzanu i szalotkami lub też włożyć tylko dużą całą cebulę i zalać przestudzonym octem, lecz bez korzeni. Zawiązać mocno i zachować .

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