

---

# Sałata z ogórków na zimę

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1723 razy.

W sierpniu, kiedy ogórki się kończą, wybrać małych, pięknych, które zaledwie dostają pestki, poszatkować cienko, osolić i niech tak leżą przez 24 godziny, poczym je osuszyć w serwecie i ułożyć w słoje. Zagotować 1 litr octu z 40 deka cukru i po przestudzeniu zalać nim ogórki, zawiązać mocno i zachować .

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