
Korniszony

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1805 razy.

Obmyć czysto korniszony, nasolić na 24 godziny, poczym obetrzeć je z soli i parzyć przez 3 dni zwyczajnym octem, potem ułożyć w słoje, przesycać pieprzem, angielskimi korzeniami i imbirem. Przygotować mocnego octu, biorąc na 1 litr 10 deka cukru i zalać nim korniszony.

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