Pikle z nasienników

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1638 razy.

Ogórki żółte, które, przekrojone wzdłuż, zostały oczyszczone z nasienia, obrać cienkim nożykiem, oczyścić w środku starannie z wszelkich pozostałych ziaren, potem je pokrajać w cienkie paseczki na długość i grubość palca i na misce kamiennej przesypać grubo solą, pozostawiając tak nakryte przez 24 godziny.

Następnego dnia zagotować w głębokim rondlu wody i na wrzącą wodę rzucać ogórki osączone z soli; obgotować je raz tylko jeden, a raczej sparzyć i zaraz wyjmować na sito. Gdy już wszystkie są sparzone i z wody osiąknięte, układać pikle w słoje, przesypując je warstwami białej gorczycy w ziarnkach i chrzanu, w drobne kostki krajanego. Trzecią część słoja zalać następującym płynem: na kwartę octu wziąć 80 deka cukru, kilka liści bobkowych i kilkanaście ziaren ang. ziela; wszystko razem zagotować, wyszumować i możliwie gorącym płynem pikle zalać: Na 2 kopy ogórków dużych potrzeba 2 garnce octu i 2 kilo cukru. Płynem tym powinny być pikle pokryte, poczym je zaraz obwiązać pęcherzem lub papierem albuminowym i trzymać w chłodnej spiżarni. Wyborny dodatek do sztuki mięsa lub na przekąskę.

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