
Pikle angielskie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2814 razy.

Do tej konserwy nadają się następujące jarzyny: kalafior, podzielone na drobne cząstki, marchewka i selery, pokrajane w talarki; drobna zielona fasolka, małe zielone pomidorki, turecki pieprz świeży, zielony, pokrajany w paski, drobna cebulka (szarlotka) i korniszony. Cztery pierwsze jarzyny obgotować w lekko osolonej wodzie - resztę pozostawić na surowo; poczym wszystkie złożyć na miskę, sparzyć wrzącym octem, przegotowanym z liśćmi bobków i angielskim zieleńcem. Nakryte pozostawić przez 24 godziny. Następnego dnia ułożyć pikie w słoiki, ocet jeszcze raz przegotować i zalać pikie w słoikach. Gdy zupełnie ostygną, odlać ze 2 łyżki octu, który wymieszać z łyżką gorczycy w proszku, dobrze rozetrzeć i dodać dla ostrości do pikli.

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