Pikle angielskie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2979 razy.

Do tej konserwy nadają się następujące jarzyny: kalafiory, 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 ang. zielem. Nakryte pozostawić przez 24 godziny. Następnego dnia ułożyć pikle w słoiki, ocet jeszcze raz przegotować i zalać pikle w słojach. Gdy zupełnie ostygną, odlać ze 2 łyżki octu, który wymieszać z łyżką gorczycy w proszku, dobrze rozetrzeć i dodać dla ostrości do pikli.

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