
Kalafiory w occie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2011 razy.

Piękny biały kalafior oczyścić starannie, porozdzielać na drobne cząstki i zaraz wkładać do zimnej wody, żeby nie szcerniał. Tymczasem zagotować wody, którą lekko posolić, włożyć kalafiory i w tej wrzącej wodzie potrzymać tylko 4 - 5 minut. Wyjawszy na sito, osączyć z wody i włożyć na miskę; zalać wrzącym octem, przegotowanym z liść mi bobk. i ang. zielem. Pozostawić 24 godziny; następnego dnia ułożyć kalafiory w słoiki i zalać jeszcze raz przegotowanym octem. W ten sposób przygotowane kalafiory mogą być podane na sałatę do mięs zimnych.

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