
Szalotki marynowane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1669 razy.

Szalotki lub inne drobne cebulki obrać i posolić na 24 godziny. Na drugi dzień otrzeć je z wilgoci, przegotować mocnego octu z korzeniami, którego po wygotowaniu wybrać, szalotki wrzucić w ocet, raz z nim zagotować i wylać w słoje. Po ostudzeniu zawiązać i zachować.

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