
Selery w occie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1509 razy.

Młode korzenie selerów obrać , pokrajać w plasterki i obgotować na osolonej wodzie; wyjąć na miskę i zalać octem, przegotowanym z pieprzem, ang. zielem liść mi bobk. Nakryć , a następnego dnia włożyć selery w słoiki, wsypać trochę zielonego koperku i pietruszki usiekanej, ocet jeszcze raz przegotować i możliwie ciepłym selery zalać . Słoje zaraz obwiązać .

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