
Gąski i kurki marynowane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2162 razy.

Obydwa te rodzaje grzybów, dobrze przygotowane, są bardzo smaczną przekąską po wódce, gąski zaś służą jako garnitur do ubierania majonezów, auszpików lub galaret z ryb. Zagotować dużo wody mocno osolonej; włożyć gąski lub kurki opłukane w zimnej wodzie, gotować 15-20 minut, mieszając od czasu do czasu, żeby się równo gotował; poczym wylać na sita, niech dobrze obeschną. Ułożyć w słoje i zalać octem, przegotowanym z cebulą, pieprzem, ang. zielem i liść mi bobkowymi.

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