Rydze marynowane

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3974 razy.

Rydze drobne i zdrowe obmyć w czystej wodzie, włożyć na salaterkę, osolić i pozostawić je tak kilka godzin. Zagotować 1 litr octu dobrego, mocnego z 20 deka cukru, 1/4 litrem wina francuskiego i kilku ziarnkami korzeni. Rydze zamarynowane w soli wybrać z salaterki łyżką durszlakową, wrzucić do gotującego się octu, raz zagotować i wlać w kamienny garnek; po wystudzeniu zawiązać mocno i zachować w chłodnym miejscu. Chcąc mieć marynowane rydze czerwone do ubierania potraw, trzeba je przyrządzić w następujący sposób: obmyć dobrze rydze z piasku i zalać przestudzonym przygotowanym octem.

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