
Rydze solone

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2582 razy.

Tylko co zebrane rydze nie przemyte ale przetarte układają się w faski lub garnki jak rosły, wierzchem do góry i każda warstwa przesypuje się solą, nakrywa się dnem i kamieniami; gdy upadną dokłada się świeżych. Do faski 20 litrowej bierze się 3/4 litra soli. Można też w ten sposób przyrządzić , że przesypuje się siekaną cebulą i pieprzem; będą smaczniejsze ale koloru ciemniejszego.

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