Grzyby i rydze, jak świeże

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3249 razy.

Wybrać zupełnie zdrowe i jędrne rydze i grzyby, odkroić korzonki, duże poszatkować a drobne łebki pozostawić w całości; tak jedne jak drugie przyrządzać oddzielnie. Grzyby, starannie opłukane, obetrzeć ściereczką, ułożyć na misce i przesypać grubo solą, pozostawiając je tak nakryte przez 24 godziny. Następnego dnia wylać na sito, a gdy osiąkną, włożyć grzyby w puszki blaszane, nie upychając wcale, zalutować i wstawiwszy w wodę, gotować na parze przez godzinę. Można je też gotować w słoikach, obwiązawszy pęcherzem, gotując wtenczas tylko pół godziny, a wyjąwszy z wody słoiki, zaraz pęcherze posmarować lakiem, żeby powietrze nie miało dostępu. W puszkach wszakże rydze i grzyby trzymają się najlepiej i nie psują wcale. Biorąc do użytku, należy tak grzyby jak rydze włożyć w rondel, a dodawszy masła, dusić , jak świeże. Chcąc rydze podać smażone lub z rusztu, trzeba je wpierw czystą ściereczką powycierać , a potem wrzucić na gorące masło i smażyć . Duże grzyby i maślaki, poszatkowane w ten sam sposób, można przechować na zimę w puszkach lub słojach.

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