
Grzyby i rydze, jak świeże

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3098 razy.

Wybrać zupełnie zdrowe i jędrne rydze i grzyby, odkroić korzonki, duże poszatковать 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, poszatkovane w ten sam sposób, można przechować na zimę w puszkach lub słojach.

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