Pieczarki marynowane we własnym smaku

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2168 razy.

Zupełnie świeże, drobne, jeszcze zamknięte pieczarki wymyć starannie w zimnej wodzie; nie obierać ich i korzonki pozostawić , tylko je trochę poobcinać . Obierając, wrzucać należy pieczarki do zimnej wody, żeby nie sczerniały; poczym je włożyć do rondelka, nalać wodą zimną tylko tyle, żeby je pokryła, dodać na 1 1/2 kilo pieczarek, 10 gr. soli cytrynowej, przez co zatrzymają biały kolor, nakryć i gotować 10 minut na bardzo wolnym ogniu. Gdy zupełnie zastygną, ułożyć pieczarki w małe słoiki, zalać tym smakiem, w którym się gotowały, nakryć pęcherzem i wstawiwszy je w rondel z zimną wodą, gotować pół godziny.(zobacz sterylizow. konserwy). Gdy ostygną, powyjmować słoiki i zaraz pęcherze obciągnąć lakiem. Trzymać w chłodnym a suchym miejscu. Takie pieczarki są wyborne do sosów lub na garnitur do potraw wykwintnych, zastępują bowiem zupełnie świeże. Używając je, należy uprzednio pokrajać w plasterki, włożyć do gotowego sosu bulionowego i dodać trochę smaku od nich. W puszkach gotowane pieczarki trzymają się lata całe. Konserwy w puszkach gotować należy w parze całą godzinę.

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