
Musztarda francuska

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1881 razy.

40 deka gorczycy w proszku utrzeć na misce z octem estragonowym tak, aby się zrobiła gęsta gładka masa. Tymczasem przyrumienić 10 deka cukru i 20-30 sardeli opłukanych z soli, usiekać i przetrzeć przez sito. Sardele i cukier dodać do masy musztardowej, ucierać dopóty, aż się wszystko dobrze złączy, raz zagotować, a ostudziwszy, ułożyć w słoiki. Zamiast sardeli, można wziąć 2-3 śledzie w dobrym gatunku, które oczyścić, usiekać i przetrzeć przez sito.

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