Szczaw marynowany na zimę

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3164 razy.

W jesieni nazbierać szczawiu, obrać i opłukać starannie, usiekać drobno, osolić i smażyć na wolnym ogniu, mieszając aby się nie przypalił, poczym go wyłożyć i po wystudzeniu włożyć w słoiki lub kamienne garnki; następnie zalać świeżym łojem lub też masłem, zawiązać pęcherzem i wynieść do chłodnego suchego miejsca. Jeżeli tłustość się zestarzeje, trzeba ją odjąć i zalać świeżą. Szczaw ten zimą używa się jak świeży. Trzeba go zachować w małych słoiczkach tak, aby było nie więcej jak na raz, bo jak stoi otwarty to się psuje. Można go też marynować i w ten sposób: ułożyć liści szczawiowych oczyszczonych w garnek, mocno je utłoczywszy, przesypać solą i tak postępować aż się garnek zapełni, potem go mocno zawiązać i wynieść w chłodne miejsce.

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