
Kapusta kwaszona na prędcie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1675 razy.

Poszatkowaną i przemytą kapustę wrzucić do wrzącej wody; jak się w niej raz zagotuje, odlać na sito i przelewać bardzo zimną wodą, aż do zupełnego ostudzenia. Gdy woda z sita zupełnie ściecze solić kapustą jak zwyczajnie. Ten sposób jest dogodny latem, gdy się chce mieć kwaszoną kapustę do prędkiego użycia.

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