
Koper solony

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1779 razy.

Do solenia na zimę brać zielony koperek, drugi raz we wrześniu wyrosnięty; świeże listki poobrywać z gałązek, włożyć bez płukania w słoje lub garnki, przesyłać solą; na drugi dzień, gdy koper opadnie, dołożyć do pełnego, na wierzchu przesyłać solą, obwiązać pęcherzami trzymać w zimnej spiżarni lub piwnicy. W zimie służy do zup, sosów itp.; przed użyciem należy go wypłukać w zimnej wodzie i posiekać. W ten sam sposób soli się zieloną nać pietruszki.

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