
Fasola zielona w soli

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1535 razy.

Do solenia na zimę brać fasolę drugi raz wyrosniętą, młodą i drobną. Obrąć ją z włókien i bez płukania, w całości włożyć do beczki dębowej, na spód i na wierzch wsypać grubą warstwę soli, również w środek dać jedną warstwę; przycisnąć denkiem i kamieniem, nakryć płótnem i zostawić w chłodnym miejscu. Fasola, w ten sposób zakonserwowana, trzyma się całą zimę; w miarę potrzeby ujmować, a przed użyciem namoczyć w zimnej wodzie, Gotować ją na wodzie bez soli.

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