
Ozory

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 733 razy.

Ozory wołowe nacierają się mocno solą zmieszaną z saletrą, układając ciasno w naczynie drewniane, przyciskając denkiem i kamieniem. Tak nasolone mogą leżeć 2 tygodnie. Od czasu do czasu trzeba je przewracać i polewać własnym ich sosem, który puszcza z siebie. Po wyjęciu z soli osuszyć je na powietrzu, włożyć w pęcherz i wędzić w dobrym dymie. Ugotowane wprost z soli są delikatniejsze jak wędzone.

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