
Gomółki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1463 razy.

Świeży twaróg utrzeć dobrze łyżką w donicy, dodać parę łyżek kwaśnej śmietany, soli i karolku, dobrze wymieszać i robić z tego twarogu spore gomółki, ułożyć na deseczkę i obsuszyć na powietrzu. Po upływie dwóch dni posolić po wierzchu i znów osuszyć. Po tygodniu, gdy gomółki dobrze wyschną, układa się je w drewniane faski, przekładając każdą warstwę gomółek, kawałkiem płótna umoczonego w piwie. Po upływie tygodnia wyjąć gomółki, oskrobać je i znów ułożyć w faskę, przekładając świeżymi zmoczonymi w piwie gałgankami. Chcąc nadać gomółkom ostrzejszy smak, dłużej trzyma się je w fasce, zawsze co tydzień oskrobując; nie należy ich robić zbyt małych, potem osuszać je na powietrzu.

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