
Zachowanie pomidorów na zimę

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1282 razy.

Przeznaczone do przechowania pomidory pokrajać na małe kawałki i nałożyć nimi grube butelki, zakorkować zupełnie nowymi korkami i owiązać. Każdą butelkę owinać w siano, ustawić je w kociołku lub dużym rondlu, nalać wodą i postawić na dobrym ogniu gotując 10 minut od zagotowania wody. Nie wyjmując z kociołka butelek aż zupełnie wystygną, obetrzeć je, oblać pakiem i ustawić w piwnicy do zachowania.

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