
Kwaśna kapusta

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 785 razy.

Kto nie ma miejsca na przechowanie świeżej kwaszonej kapusty, może sobie udogodnić , zasuszając takową. Wyjawszy z beczki, należy kapustę wycisnąć z nadmiaru wody, rozłożyć cienką warstwą na sicie i suszyć w średniej temperaturze. Z 40 kilo kapusty świeżej otrzymuje się 4 kilo suszonej.

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