
Dynia w occie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2347 razy.

Dynię obrać , przekroić , wyjąć pestki i pokrajać w kwadratowe kawałki lub wydrążyć łyżeczką od wydrążania kartofli małe kulki. Na 3 kilo wydrążonej dyni wziąć 2 kilo cukru i kwaterkę octu. Ocet zagotować , wrzucić dynię i obgotować tak, jak gruszki. Następnego dnia ułożyć w słoje i zalać jeszcze raz przegotowanym, gorącym octem. Chcąc tej konserwie nadać większą ostrość , można do octu dodać 5 dkg? imbiru utartego.

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