
Orzechy w occie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2277 razy.

Zielone włoskie orzechy, gdy są jeszcze miękkie, tak że się szpilką przekłuć dadzą, wrzucić na wrzącą wodę i kilka razy zagotować ; wyjąć łyżką durszlakową na miskę i zalać gorącym octem. Na 2 kilo orzechów bierze się litr octu 1 1/4 kilo cukru, kilkanaście goź dzików i kawałek cynamonu; wszystko razem ugotować i zalać orzechy, pozostawiając je nakryte przez 24 godziny. Następnego dnia włożyć orzechy w słoje, ocet jeszcze raz przegotować i zalać , słoje obwiązać papierem pergaminowym i postawić w chłodne miejsce. Po upływie 4 dni, ocet zlać i gdyby się okazał za ostry, dodać jeszcze 1/4 kilo cukru, przegotować i zalać owoc. W ten sposób przygotowane orzechy są w użyciu w Anglii, jako wyborny dodatek do zwierzyny.

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