

solony szczaw



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Szczaw 50 dag

Sól 10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Młode liście szczawiu bez ogonków wymyć i z małą ilością wody doprowadzić do wrzenia. Od razu gorący szczaw przetrzeć przez sito. Miążgę przyprawić do smaku solą, pogrzać. Powkładać do słoików pozamykać pasteryzować 30 minut.