

Z historią w tle

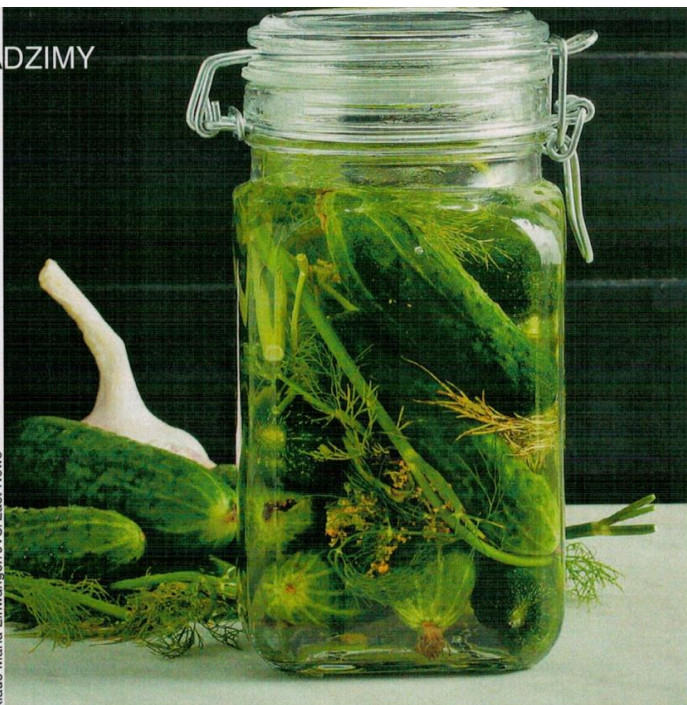
TEKST MARIA PUCHAŁKA

JAK URZĄDZIĆ NOWOCZESNE MIESZKANIE W ZABYTKOWEJ KAMIENICY? SZACUNEK DLA TRADYCJI WYMAGA KOMPROMISÓW. NAJNOWSZE TECHNOLOGIE ŚWIETNIE WPISUJĄ SIĘ WE WNĘTRZA Z ODKRYTĄ STARĄ CEGŁĄ NA ŚCIANACH, SPATYNOWANĄ PODŁOGĄ.



Kubek gnieciony
Froissee, Revol,
cookandlove.pl

68 zł



Ogórki kiszone

Składniki: ogórki średniej wielkości, czosnek, gałązki kopru, korzeń chrzanu, strączek ostrej papryki, liście laurowe, ewentualnie z czarnej porzeczki i winogron, 4 łyżki soli kamiennej, kilka ziaren pieprzu, ziela angielskiego, gorczycy.

Przygotowanie: ● Ogórki umyj. Mocz w zimnej wodzie przez 1 godz. ● Stoiki dokładnie umyj, wyparz. ● Czosnek obierz, podziel na pół. ● Koper, chrzan i papryczkę optucz. ● Ogórki utóż w stoiku. Dołóż gałązkę kopru, kawałek chrzanu, część ostrej papryki, kilka połówek czosnku, liście laurowe (z czarnej porzeczki, winogron). Dodaj ziarna pieprzu, ziele angielskie, gorczycę. ● Przygotuj zalewę: 2 litry wody zagotuj z 4 łyżkami soli kamiennej. Ostudź. Zalej ogórki. ● Stoiki szczelnie zamknij. Na drugi dzień wynieś do piwnicy lub w inne chłodne miejsce.

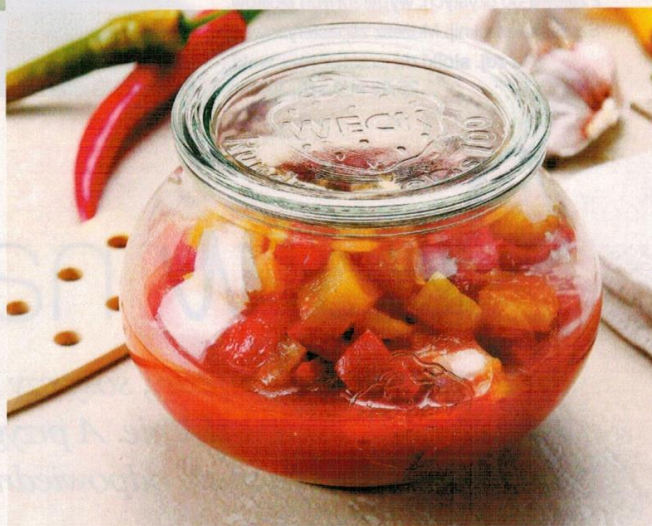
Dynia z pomidorami

Składniki: 2 cebule, ząbek czosnku, 1 kg pomidorów, 2-3 cienkie plasterki papryczki chilli, 1/4-1/2 szkl. oleju słonecznikowego do smażenia, sól, pieprz i cukier do smaku, 6-8 papryk czerwonych, 1 kg dyni

Przygotowanie: ● Cebule i czosnek obierz, pokrój w plastry, podduś na oleju. ● Pomidory sparz, obierz, usuń twarde części. Pokrój na kawałki, dorzuć do cebuli. Podlej olejem. Duś kilka min. Pod koniec dodaj chilli, dopraw solą, pieprzem, odrobiną cukru. ● Paprykę umyj, oczyść, wydrąż, pokrój w plastry. ● Dynię umyj, obierz, usuń miąższ, pokrój w kostkę, wrzuć do wrzącej osolonej wody. Gotuj 3-5 min. Wyjmij łyżką cedzakową. Przelej zimną wodą. ● Paprykę wrzuć do gotującej się wody po dyni, blanszuj 2 min.

Przełóż do zimnej wody. ● Do czystych słoików przełóż dynię i paprykę.

Zalej gorącym sosem pomidorowym. Zakręć słoiki. Wstaw do garnka z gotującą się wodą, wyłożonego ściereczką. Po 25-30 min wyjmij. Ostudź.



TO SIĘ PRZYDA



Sitko do przecedzania marki Tala, na stojaku, nylon i stal, 48 zł, czerwonamaszyna.pl