Porady - potrawy półmięsne

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3205 razy.

- Warzywa nadziewa się mielonym mięsem surowym lub gotowanym. Niejednokrotnie mięso na nadzienie miesza się z kaszą manną, krakowską lub ryżem. Zawsze stosuje się dodatek jaj, które wiążą składniki. Często obok jaj dodaje się bułki tartej.

- Zarówno smak, jak i wartość odżywczą nadzienia /farsz do warzyw/ podnosi dodanie posiekanej zieleniny /pietruszka, koper, liście selera, estragonu, bazylii, trybuli, szczypiorek/.

- Naleśniki słone wypełnione farszem z mięsa, kapusty, grzybów, szpinaku noszą nazwę paszteciков. Po zawinięciu należy je posmarować jajem, obtoczyć w bułce i przysmażyć . Mają zastosowanie do zup czystych lub jako danie podstawowe.

- Należy pamiętać , że walory smakowe zapiekanek znacznie podnoszą pieczarki.

- Gotowa zapiekanka powinna być natychmiast podana, gdyż przetrzymywana wysycha, traci smak i zapach oraz zmienia wygląd.

- Do bigosu dodajemy grzyby ugotowane w minimalnej ilości wody, gdy kapusta nieco zmięknie.