
Kalmary do sałatek, past itp

Dodano: 2010-01-01 17:27:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1168 razy.

Kuchnia z szybkowaru

Kalmary, woda, sól Kalmary do większości potraw muszą być najpierw odpowiednio przygotowane, a mianowicie oczyszczone i ugotowane do miękkości. Czas ich uzdatniania można skrócić przez użycie szybkowaru. Kalmary sparzyć wrzątkiem, ściągnąć skórę, umyć. Włożyć do szybkowaru, zalać wodą, posolić. Ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Z tak przygotowanych kalmarów robi się pasty, farsze, zupy, zapiekanki, sałatki, przyrządza się je także na flaczki.

Nadesłane(a): Cartall - Książka Kucharska na CD