
Cappuccino 4

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2191 razy.

prawdziwe cappuccino wywodzi sie z poludnia wloch, w niektórych miejscach do dzis jeszcze mozna je tam dostac przygotowane nalezycie; za kazdym pobytem we wloszech staralem sie go napic, warto!

podstawa jest wlasciwy gatunek kawy, ciemny, po zaparzeniu ma duze oczka olejku na powierzchni plynu; na swiezo zrobiona kawe wtryskujemy mleko, ale uwaga - koniecznie kozie, cieple - prosto z udoju; wiele dobrych - malych knajpek w miasteczkach poludniowych wloch poznacie po kozie przywiazanej w poblizu stolika wlasciciela, na tarasie; tylko takie mleko daje prawdziwa pianke, jest ona bardzo trwala, nadaje tez kawie niezapomniany smak i aromat

pozdrawiam,

From: robmar@lipa.mimuw.edu.pl (Robert Maron)