
Uszka wigilijne - porady

Dodano: 2000-08-02 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3342 razy.

Jezeli te uszka sa do barszczu, to przed podaniem nie potrzeba ich odgrzewac. Po zrobieniu uszek zagotowac we wrzacej wodzie az ciasto bedzie miekko-twardawe. Odcedzic. Nasmarowac blache lub plaski talerz maslem i rozlozyc na niej uszka pojedyncza warstwa (w ten sposob sie nie posklejaja i nie podra). Przykryc sciereczka. Gdy wystygna, mozna je zamrozic, lub przechowywac w lodowce, przykryte plastikiem, do 3 dni.

Jesli podajesz barszcz w wazie, wrzuc do niego uszka tuz przed podaniem. Jesli na poszczegolnych talerzach, dodaj po kilka uszek do kazdego. Cieplo barszczu ogrzeje uszka i barszcz nie bedzie za goracy.

Jezeli uszka sa podane osobno, przelej je wrzatkami tuz przed podaniem, i polej mala iloscia roztopionego masla.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

bardzo proste jest odgrzewanie uszek w mikrofalowce, tylko trzeba je przykryc specjalnym talerzem,ktorego uzywa sie do mikrofal. Wtedy nie wyschna i beda smaczne, fresh:)

Nadeslat(a):lucy USA 2007-12-16 19:12:20