

---

# Mozarella

Dodano: 2000-08-20 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2501 razy.

Mozarella jest robiona z krowiego mleka, choc spotyka sie rowniez z mleka buffalo (Amerykanie, ktorzy uwielbiaja skroty, nazywaja ja Buf Moz).

Swieza mozarella jest miacutka, bo to mlody ser, i jest on trzymany calkiem zanurzony w serwatce. Czesto ten, kto robi mozarelle, rozciaga ja w rekach, jak sznury, i na koniec zawiazuje w supelki. Wtedy jest ten ser taki wloknisty.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Znajomy Wloch twierdzi, ze do prawdziwej mozarelli potrzeba mleka krowiego, ale ze specjlanej krowy.

Przycisniety oznajmil, ze jest ona (ta krowa) wlochata. I ponoc czarna (?). Nie zartuje.

MM

From: "Marcin Maruta" <mmaruta@km.com.pl>

Doszedlem do Zrodla (MOJ AUTORYTET KULINARNY) ktory rzekl co nastepuje: Mozarella to woryginale ser z mleka BAWOLEGO (!) (z takich bawolow co non stop leza w wodzie) - w praktyce kupic to mozna w Neapolu i ponizej. Krowa to podrobka, aczkolwiek smakowita.

MM

From: "Marcin Maruta" <mmaruta@km.com.pl>

Jest jeszcze mozzarella zolta, uzywana glownie do pizzy i do zapiekania. Ja np. zapiekam z mozzarella szpinak i zupe cebulowa.

Przemyslaw Koziarski

P.S. Oryginal wloski lub niezla dunska tarta sa dosc drogie i trudno dostepne, ja przewanie kupuje polska "podrobke" z polseru i musze przyznac, ze jest niezla.

From: "Przemyslaw Koziarski" <peka@kki.net.pl>