
Ocet balsamiczny

Dodano: 2000-08-21 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3930 razy.

Jest to pomysł Włochów, lub Francuzów.

Ocet balsamiczny (tak go nazywam, bo u nas nazywa się on "balsamic vinegar") to wspaniały, niezbyt ostry ocet, ciemnobrazowy.

Bardzo dobry jest właśnie do sałat, jak również, zmieszany poł na poł z oliwą do maczania chleba jako przystawka. (Znow włoska kuchnia).

Poszukaj, myślę że w Auchan, czy innych oszłomach tego typu się znajdzie, a warto go mieć.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Chyba Włochów.

Ten oryginalny to aceto balsamico di Modena.

Jest to winny ocet o smaku nieco przypominającym kwasny syrop owocowy.

Dojrzewanie trwa kilka lat w beczkach z różnych gatunków drewna. Powoduje to że ocet ten jest ciemnobrazowy, gęsty i ma bardzo bogaty zapach i smak.

Mozna nim polewać również sałatki owocowe i lody (!).

Miała butelka dobrego octu balsamicznego kosztuje tyle co butelka niezłego wina. We Włoszech, w Polsce nie wiem.

Tomek

From: Tomasz Stadejek <stadejek@piwet.pulawy.pl>