Ocet balsamiczny

Dodano: 2000-08-21 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4132 razy.

Jest to pomysl Wlochow, lub Francuzow.

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

Bardzo dobry jest wlasnie do salat, jak rowniez, zmieszany pol na pol z oliwa do maczania chleba jako przystawka. (Znow wloska kuchnia).

Poszukaj, mysle ze w Auchan, czy innych oszolomach tego typu sie znajdzie, a warto go miec.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

Chyba Wlochow.

Ten oryginalny to aceto balsamico di Modena.

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

Dojrzewanie trwa kilka lat w bekach z roznych gatunkow drewna. Powoduje te ze ocet ten jest ciemnobrazowy, gesty i ma bardzo bogaty zapach i smak.

Mozna nim polewac rowniez salatki owocowe i lody (!).

Mala butelka dobrego octu balsamicznego kosztuje tyle co butelka niezlego wina. We Wloszech, w Polsce nie wiem.

Tomek

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