
Kapary - do jakich potrawa dodawać

Dodano: 2009-03-07 20:38:31

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1591 razy.

Nie wszyscy wiedzą, do czego i jak używać tę pikantną przyprawę śródziemnomorską.

- W krajach, w których kapary rosną, stosuje się je do dań z ryb, owoców morza, baraniny, makaronu, a także do sosów gorących, winegret oraz do pizzy.

- W wykwintnej kuchni francuskiej sos kaparowy, czyli biały sos potrawkowy z dodatkiem łyżki kaparów, podaje się do gotowanych mięs, a zwłaszcza do sztuki mięsa, cielęciny i kurczaka, oraz do ryb saute i gotowanych.

- W polskiej kuchni używa się ich także do dań ze śledzi, sałatek z mięsem i wędlinami, marynat rybnych i warzywnych, a także do dekorowania galarek.

Uwaga! Kapary sprzedawane są zazwyczaj w solance lub bardzo kwaśnej zalewie, dlatego przed dodaniem do potraw trzeba je wymoczyć w zimnej wodzie (5-15 min) lub póź niej porządnie opłukać pod bieżącą wodą.

Nadesłał: Poradnik Domowy - marzec 2006 <>