
Zioła - jak prawidłowo kroić

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2032 razy.

Szcypiorek, pietruszkę oraz takie zioła jak bazylia czy estragon kroimy w zróżnicowany sposób, uwzględniając ich specyfikę.

SZCZYPIOREK I SZCZYPIOR:

siekamy drobno, zawsze w jednym kierunku bądź tnjemy wzdłuż, na cienkie pasemka "w pióro".

PIETRUSZKA:

Obrywamy listki lub siekamy, ale nie za drobno, ponieważ starci wtedy swój specyficzny, pietruszkowy smak, nabierając trawiastego posmaku.

BAZYLIA:

Dzielimy na dość duże kawałki, najlepiej nożyczkami lub ostrożnie bardzo ostrym nożem. W innym przypadku istnieje niebezpieczeństwo, że przebarwi się. Generalnie nie należy ziół siekać zbyt drobno. Tracą wtedy na smaku i aromacie.

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:33:32

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:33:32