
Ogólne uwagi o jarzynach

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1111 razy.

Należy je gotować w miękkiej wodzie i to niedługo, bo przez długie gotowanie tracą smak. Gdy jarzyna jest twarda, można wziąć na koniec łyżeczkę sody oczyszczonej, a ugotuje się dużo szybciej. Jarzyny solą się w połowie gotowania. Jeżeli się jarzyna przypali, to nie odrywać jej od rondla lub garnka, lecz w tej chwili przełożyć do innego naczynia i dolać trochę wody lub bulionu.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"