
Gotowanie suszonych jarzyn

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1243 razy.

W zimie, gdy niema świeżych jarzyn lub są bardzo drogie, dostać można w handlach suszone jarzyny, jak: groszek, fasolkę zieloną, szatkowaną kapustę włoską, szpinak i inne, które odpowiednio przyrządzone mało co ustępują w smaku świeżym. Jarzyny takie należy w wilgę dnia namoczyć w letniej wodzie, a jeszcze lepiej w mleku, lub też nastawić w tym samym smaku, jeśli moczyły się w wodzie i włożywszy łyżkę masła gotować tyle tylko, aby nie były twarde.

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