
Zielona fasolka

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 699 razy.

Młode strączki obiera się z włókien i pozostawia w całości, starszą fasolę, po obraniu, kraje się w paseczki podłużne lub poprzeczne. Pokrajaną fasolkę wrzuca się do wrzącej wody na 5-7 minut, do której się dodaje trochę sody w proszku dla zatrzymania zielonego koloru. Po sparzeniu rozciąga się na sitach i suszy w średniej temperaturze. Żółtą czyli szparagową fasolę w ten sam sposób się suszy, tylko do parzenia sody nie trzeba dodawać .

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