HÁNTOLT KONYHAKÉSZ

Hajdina

FŐZŐTASAKBAN



Szenna környéki népi motívum

Felhasználási javaslat:

köretnek, kásának, levesbe, müzlibe

Ajánlott fűszerek:

Bazsalikom, majoránna, kakukkfű, vöröshagyma

Elkészítési javaslat 1 tasakra:

Főzés előtt forró vízben, szűrőben mossa át. 1,3 liter vízen fedő alatt kezdje főzni. Adjon hozzá egy kávéskanál sót. Főzés közben többször mozgassa meg. Forrás után 18 perccel vegye ki. Csepegtesse le a vizet, majd a tasakot vágja fel, a megfőtt hajdinát tálalja. További recepteket honlapunkon talál.