

SPR096-010 - LISC LAUROWY CALY 10G



Cena : 2,25 zł

Nr katalogowy : **SPR096-010**

Producent : **SPR**

Stan magazynowy : **brak w magazynie**

Średnia ocena : **brak recenzji**

10g

Lisc Laurowy Caly 10 g Liscie laurowe maja szerokie zastosowanie w kuchni. Od dawna stosuje sie je do potraw o silnym smaku jak rowniez do poprawiania smaku zup takich jak rosol,ziemniaczana, kapusniak, fasolowa, zurek,flaki a takze do potraw miesnych zwlaszcza z wolowiny i dziczyzny.Sa niezastapionym skladnikiem marynat warzywnych,miesnych,rybnych i grzybow.Liscie sa doskonalym dodatkiem do sosow,gulaszy,gotowanych ryb i galaret.Stosuje sie je takze do peklowania miesa i aromatyzowania potraw duszonych i pieczonych.Liscie laurowe maja szerokie zastosowanie w kuchni. Od dawna stosuje sie je do potraw o silnym smaku jak rowniez do poprawiania smaku zup takich jak rosol,ziemniaczana, kapusniak, fasolowa, zurek,flaki a takze do potraw miesnych zwlaszcza z wolowiny i dziczyzny.Sa niezastapionym skladnikiem marynat warzywnych,miesnych,rybnych i grzybow.Liscie sa doskonalym dodatkiem do sosow,gulaszy,gotowanych ryb i galaret.Stosuje sie je takze do peklowania miesa i aromatyzowania potraw duszonych i pieczonych.Liscie laurowe dodaje sie na poczatku gotowania a przed podaniem potrawy nalezy je usunac aby danie nie nabralo gorzkiego smaku.