

Fasola łuskana

Dodany przez domciak

fasola

Fasola łuskana, np. „Jaś”, ugotuje się szybciej, gdy zalejemy ją zimną wodą i od razu postawimy na ogniu. Jak tylko się zagotuje, należy znowu dodać zimnej wody. Trzeba to powtórzyć dwa, trzy razy. Po 30-40 minutach fasola będzie już ugotowana.

