

Jak przywrócić świeżość serom

Dodany przez edytaka74

cos o serach

ser biały nie kwaśnieje, gdy zawinięty w bibułkę zamoczymy go na 12 h w przegotowanej, ostudzonej wodzie, następnie osuszamy bibułkę i zawijamy ser w chustkę. Podobnie można odświeżyć stwardniały, żółty ser, który pod wpływem tego zabiegu zmienia niestety kolor, lecz smak nie ulega zmianie;

