

Ziemniaki przemarznięte

Dodany przez aleksa6

Ziemniaki przemarznięte przed gotowaniem moczymy w zimnej wodzie przez 4-6 godzin. Następnie nastawiamy w zimnej wodzie, a po zagotowaniu odcedzamy, zalewamy drugą, gorącą wodą i gotujemy do miękkości. Po ugotowaniu zostawiamy na parę minut bez przykrycia. Ziemniaki ugotowane w ten sposób tracą słodki smak.

