

gotowanie warzyw strączkowych



Opis wskazówki

Do gotujących się strączków dodać niewielką ilość sody oczyszczonej - ok. 1/2 łyżeczki na szklankę strączków i 1 łyżka oliwy - a taki dodatek sprawi że szybciej się ugotują.

Do garnka wlewamy wodę (1 1/2 szklanki), dodajemy 1 łyżkę oleju rzepakowego i gotujemy. Do gotującej się wody wrzucamy namoczone wcześniej strączki 1 szklankę (u mnie ciecierzycyca) i wsypujemy 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej. Z takimi dodatkami ugotuje się o wiele szybciej ale i też nie będzie tak wzdymająca.