

Migdały, orzechy i goryczka - jak się jej pozbyć?



Opis wskazówki

Sposoby na pozbycie się goryczki z orzechów i migdałów.

Orzechy i migdały mają wiele powszechnie znanych walorów. Jest jednak jedna rzecz, która psuje ich smak – goryczka. Jak ją zneutralizować? Najpopularniejszym sposobem jest parzenie. Orzechy lub migdały zalewamy wrzątkiem 2-3 razy. Aby pozbyć się goryczki, migdały można także gotować ok. 5 minut w mleku, dzięki czemu pozbędziemy się goryczki. Dobrym sposobem jest również podsmażenie orzechów i migdałów na patelni lub podpieczenie ich w piekarniku. Dzięki temu skórka sama zacznie odchodzić.