

Jak pozbyć się ukrytych robaczków w kalafiorze



Opis wskazówki

Jak przyrządzić kalafiora aby ładnie wyglądał po ugotowaniu i był smaczny

kalafior przed gotowaniem należy zanurzyć na pół godziny w mocno osolonej wodzie, wypłyną wówczas wszystkie robaczki ukryte między częstkami kalafiora. Po wyjęciu ze słonej wody trzeba jeszcze dokładnie sprawdzić, czy coś nie zostało. Do wody, w której gotujemy kalafior, trzeba dodać sól i odrobinę cukru, a także trochę mleka, wtedy zachowa biel i łagodny smak.