

Świeże zioła zawsze pod ręką



# Opis wskazówki

Uwielbiam dodawać świeże zioła do potraw. Aby zawsze mieć je pod ręką i cieszyć się ich aromatem, posiekaną natkę pietruszki, koperek albo bazylię - zamrażam w niewielkich pojemniczkach. Dzięki temu nie tracą swojego koloru i właściwości.

Pęczek świeżych ziół dokładnie płuczę pod bieżącą wodą następnie pozostawiam na godzinę do wyschnięcia. Po tym czasie dokładnie siekam i wkładam do małych pojemników, np. po lodach. Wrzucam do szuflady zamrażarki. Gdy potrzebuję natkę pietruszki do rosółu, wydaję pojemnik i zamrożone zioła wrzucam do zupy. I gotowe!