

ser biały nie kwaśnieje

Dodany przez aleksa6

ser biały nie kwaśnieje, gdy zawinęty w bibułę zamoczymy go na 12 h w przegotowanej, ostudzonej wodzie, następnie osuszamy bibułę i zawijamy ser w chustkę. Podobnie można odświeżyć stwardniały, żółty ser, który pod wpływem tego zabiegu zmienia niestety kolor, lecz smak nie ulega zmianie;

