

Sukaldeko trikimailuak



Belar aromatiko freskoak soberan?

Txikitu belarrak, oliba olio eta baratxuria eta izoztu kuboetan; horrela, "belar fresko" izoztuak izango dituzu modu errazean erabiltzeko.

Beti presaka bazabiltza ideia ona da denbora bat hartu eta tipula, baratxuri eta piperrarekin frijitu on bat egin eta izotz moldeetan izoztea. Horrela prestaketa desberdinentzako oinarria izango duzu, baita denbora eta hozkailuko lekua aurreztu ere.



Tomate oso helduak?

Txikitu eta kozinatu oliba olio estra birjina eta baratxuri pixka batekin, pure oso kontzentratu bat lortu arte. Izoztu purea kuboetan eta ia bat-bateko pastarentzako saltsa izango duzu eta kontserbagarririk gabe!

