

  

Elkészít a savanyú kószta, aminek készítése?l itt tam: <http://www.gaiaalapitvany.hu/oekopraktikak/finomsagok/48-oekopraktikak/>.

Sőt, ha nagyon szinte akarok lenni, meg meg is ettek bent pihen a kószben a kőetkez? adag. Egy rőz nyersen megették, a másik rőz?l pedig ez a szély kószta jelleg? el lett.

Az? csak jelleg?, mert került bele f?st? is aprógombok.

Mindent szeszedtem amit a m?yh?ben tal?tam ebbe bele lehetett rakni. Szerintem ez is egy olyan el aminek csak a fant?ik szabhat hat?okat.

Az elkészéssel nem sokat bajl?tam. Nem szoktam dinsztelni a hagym?, k?l? p?k?tet f?zni. ?yis szef? az alatt a 2-3 a alatt, am? a s?t?ben van. Sz?en r?egesen mindent egybe belerakok az ed?ybe. Ehhez egy m?as ker?iaed?yt szoktam haszn?ni, aminek fedele is van. A r?egeket n?am a k?etkez?k?pen n?tek ki. Alulra került a savanyú kószta, r?egy kis rizs, oldalas, kock?a v?ott sonka, egy nagy sonkacsont, a gombok?, megint rizs, kószta. A h?s r?egre raktam a f?szereket. ?r? paprika, k?ymag, bors, vegamix, z?zott foghagyma. Fel?tem v?zel ? ment is a s?t?be. S? nem raktam bele, mert a f?st? a kószta is s? volt. K?bb sem ig?yelte, s?t...

Nagyon gyorsan elfogyott. :-)