

Jaki pieprz do czego

Dodany przez patryshia

Jest to absolutnie dowolna sprawa, zależna wyłącznie od naszego poczucia smaku. Najczęściej posługujemy się czarnym i białym pieprzem. By ułatwić sobie decyzję, możemy oba gatunki wymieszać w równych proporcjach. Świeżo mielony pieprz jest nie tylko ostry. Ma również wspaniały, korzenny smak i zapach. Dlatego młynek do pieprzu powinien znajdować się w każdym gospodarstwie domowym - nie tylko jako dekoracja. Gotowy mielony pieprz nadaje się najwyżej do łechtania nosa - zamiast tabaki.

PIEPRZ CZARNY - smakuje najostrzej.

PIEPRZ BIAŁY - ma smak zdecydowanie łagodniejszy.

PIEPRZ ZIELONY - najłagodniejszy, jest uzyskiwany z niedojrzałych ziaren i w zasadzie nadaje potrawom jedynie aromat pieprzu.

