

a quina acumulou

Este pickle de alho estilo norte indiano Punjabi 3 copos de vinagre de alho picado; 1 colher de sopa de Alho de Piqueta de Achar conhecido como Lahsun ka Achar; uma receita da família; herdeira. Tem um sabor delicioso que atinge todas as notas: especiarias, salgados, doces. Faça um pequeno lote deste alho em conserva delicioso e sirva com o refeição indiana para uma explosão de sabor e complexidade. Use colheres de sopa de sal kosher em uma panela média. Se quiser adicionar especiarias como sementes de mostarda, sementes coentro ou sementes de salmoura, adicione-as na panela nesta etapa. Receita básica de salmoneira com vinagre give recipe; nagre;

Autor: bandysautoservice.org

Assunto: a quina acumulou

Palavras-chave: a quina acumulou

Tempo: 2025/1/4 16:40:37