



# FŰSZEREK KÖNYVE

de Romváry Vilmos

## CONSEILS UTILES DE CUISINE I

La graisse ne giclera pas si vous ajoutez un peu de sel.



Nem fröcsköl a zsír, ha kevés só-t teszünk bele.



A fokhagymagerezdet nagyon könnyű szétlapítani, ha előtte kicsit megsózzuk.

Il est très facile d'écraser une gousse d'ail si on la saupoudre d'un peu de sel au préalable.

Faites bouillir dans de l'eau salée les pommes de terre qui ont tendance à se défaire, qu'elles soient avec leur peau ou pelées, afin qu'elles restent entières.



A szétesésre hajlamos burgonyát sós vízbe tegyük főni, akár héjában, akár meghámozva főzzük, így egyben marad.



Az újburgonyát hámozás előtt erősen sózzuk meg, héja könnyen lejön.

Salez abondamment les pommes de terre à chair farineuse avant de les peler, afin que la peau s'enlève facilement.