

vonalkód,
ára:

Konyhaművészetünk igen sok jeles étele úgy kapja meg különleges ízét, ha borral készül. Főleg pikáns ízvilágú levesek, sülték, pecsenyék, szószok, mártások, halak, vadak, szárnyas ételek, gyümölcssláták igénylik a borféleségeket. A bor erősíti az étel ízét, zamatát, s már a régmúlt idők konyhája is nagy kedvvel használta. A könyv fejezeteiben azon fáradoztam, hogy felelevenítsem a régi magyar konyha boros receptjeit is. Az egyes fejezetek után *Régi, de jó* címmel eredeti recepteket közlök dédanyáink kézzel írott receptkönyveiből. Ezeket mindenki egyéni ízlés szerint készítheti el. Persze a receptek mellett olvasható sok más egyéb érdekesség és jó tanács is.

www.bklkiado.hu

SZAKÁL LÁSZLÓ BOR A KONYHAMŰVÉSZETBEN
600 RECEPT KIBÉDI ERVIN HUMORÁVAL FŰSZEREZVE

SZAKÁL LÁSZLÓ

BOR

A KONYHAMŰVÉSZETBEN

600 recept

Kibédi Ervin humorával
fűszerezve

