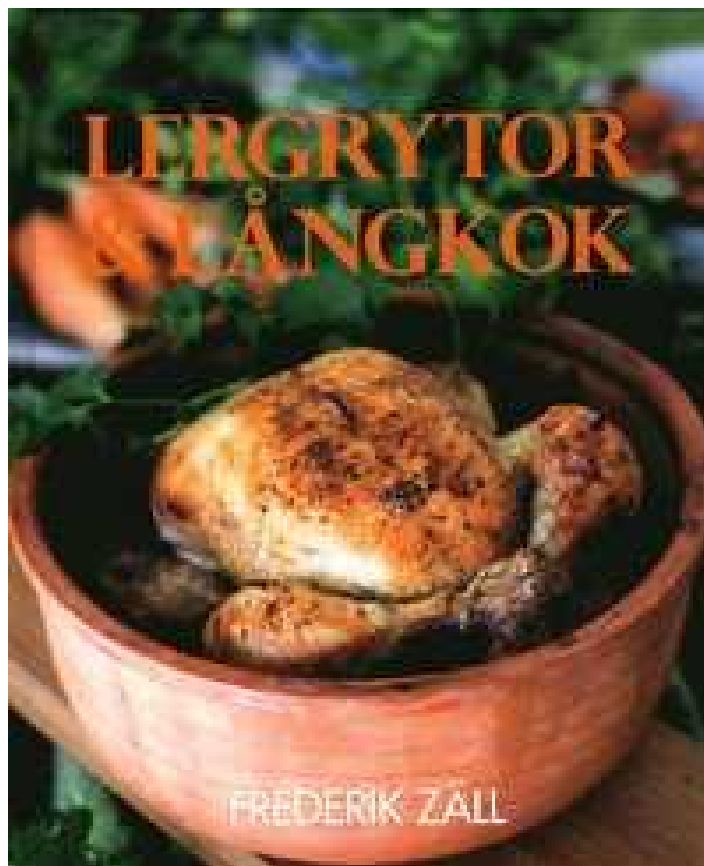


## Lergrytor & långkok PDF E-BOK

**Frederik Zäll**



Författare: Frederik Zäll  
ISBN-10: 9789186287474  
Språk: Svenska  
Filstorlek: 1065 KB

## BESKRIVNING

Matlagning i lergryta är en uråldrig tradition med anor långt bortom 1970-talets svenska kokböcker. Det är en fenomenaltillagningskonst som utvecklats under flera tusen år och som idag används i kök världen över. Livsnjutaren och kokboks författaren Frederik Zäll guidar dig här bland lergrytor och gjutjärnspannor för att visa på långkokets många fördelar - maträtter som är hälsosamma, smakrika och framförallt enkla att lyckas med. Bokens färgsprakande och delikata recept hämtar inspiration från matkulturer runt om i världen, däribland det svenska. Välj och vraka bland mustiga grytor, ugnsbakade stekar och värmande soppor. Boken är praktiskt indelad i kapitel för fågel, fisk, vegetariskt, fläskkött, nötkött och vilt. Frederik Zäll är författeren bakom bokserien "Lyxlagat". Samtidigt bloggar han om matlagning för tidningen "Allt om mat". Sedan 2013 ses Frederik även som programledare för "Överraskningen" i SVT Barnkanalen. Förutom att skapa kulinarisk njutning är han gitarrist i rockbandet Eskobar med över en halv miljon sålda skivor.

## VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

### **Långsamstekt Kyckling i ugn med Örter och Vitlök | Birgitta Höglunds mat**

Pulled Beef. Så här gör du Ta fram lergrytan och lägg den i blöt i vatten cirka 15 minuter före användning (om du använder dig av lergryta)

### **Lergrytor, stekar och långkok - Frederik Zäll - böcker (9789186287160 ...**

Pris: 333 kr. inbunden, 2011. Tillfälligt slut. Köp boken Lergrytor, stekar och långkok av Frederik Zäll (ISBN 9789186287160) hos Adlibris. Fri frakt. Alltid bra ...

### **Recept Långkok - Landleys Kök**

Långkok, Japansk mat, ... Lägg en lergryta i blöt i 20 min. 2. Bryn köttet runtom i en stekpanna.

***LÄS MER***