

Rady do kuchyně

Vloženo: 23.02.2017 Autor: KH

Každá hospodyňka má sice své vlastní figle, které používá, aby si přípravu pokrmů usnadnila, přesto jsme opět posbírali několik dalších šikovných rad, z nichž se vám určitě některé budou hodit.

Loupání česneku



Vložte stroužky česneku na několik vteřin do mikrovlnné trouby. Vždy nejdříve začněte tím, že tam dáte jeden a vyzkoušíte, jaká teplota bude ideální, protože každá mikrovlnka má jiný výkon. Po vyjmutí jde slupka snadno stáhnout. Podobně to funguje i s uzavíratelnou skleničkou, do které česnek zavřete a důkladně s ní zatřesete, čímž se slupka ze stroužků uvolní.

Strouhejte sýr bez struhadla



Možná to zní trochu šíleně, ale pokud vás nebaví, jak máte vždy celé struhadlo zapatlané sýrem jako je Niva a podobně, pak se naučte používat lis na česnek, skrz který sýr jednoduše protlačíte, ať už chystáte bešamelovou omáčku či jiný pokrm, do kterého potřebujete jen kousek sýra.

Křehké maso



Přestože se všichni snažíme kupovat jen opravdu kvalitní a dobře odleželé maso, málokdy se nám podaří toho dosáhnout. Většinou to končí tak, že je maso tuhé i poté, co jste ho vařili skoro 4 až 5 hodin, a to i tehdy, kdy pochází z mladých zvířat. Například u hovězího masa, se dá vaření urychlit, když do vody přilijete 1 lžičku tuzemáku (rumu). Díky tomu vám změkne i to nejtvrďší maso. Rum se odpaří a nezanechá v jídle žádnou nepříjemnou pachutí.

Kávový mlýnek na mák



Klasické mletí máku v mlýnku a jeho následné očištění může být někdy otrava. Tato starost vám odpadne, pokud k umletí máku použijete obyčejný mlýnek na kávu. Nasypte mák do mlýnku, přidejte k němu 1 kávovou lžičku krystalového cukru a zapněte. Mák bude krásně jemně umletý a nemusíte nic složitě omývat.

Provoňte strouhanku



Kromě obalování se strouhanka často používá i k přípravě sladkých moučníků, dezertů a dalších jídel. Chcete-li aby takový pokrm voněl ještě lépe, zkuste strouhanku ozvláštnit skořicí či citronovou, případně pomerančovou kůrou. Strouhanka tak získá mnohem lepší aroma.

Zdroj obrázku: pixabay.com