

Jak złagodzić ostry smak cebuli.



Opis wskazówki

Aby złagodzić ostry smak cebuli należy pokroić ją i zamoczyć w zimnej wodzie z dodatkiem łyżki cukru, a następnie wyjąć z niej i dokładnie osuszyć.

Aby złagodzić ostry smak cebuli należy pokroić ją i zamoczyć w zimnej wodzie z dodatkiem łyżki cukru, a następnie wyjąć z niej i dokładnie osuszyć. Możemy użyć do tego również syrop z owoców z puszki np z ananasa. Wówczas zalewamy cebulę syropem na jeden dzień. Po tym czasie odcedzamy cebulę od syropu. Nie płuczemy cebuli tylko dodajemy bezpośrednio do sałatki.