

Krucze Mięso



Opis wskazówki

Sposób na szybkie, kruche i pyszne mięso.

Gdy nie mamy czasu na długie duszenie mięsa - pieczeni, najskuteczniejszym sposobem, aby mięso w szybki sposób stało się kruche, miękkie i delikatne, jest dodanie do potrawy alkoholu. Może to być kieliszek czystej wódki, w czasie gotowania alkohol wyparuje i nie będzie wyczuwalny. Można także dodać wino, jednak ono nada potrawie charakterystyczny smak. Dobrym pomysłem jest też wsypanie odrobiny cukru, ewentualnie wrzucenie do sosu pokrojonych owoców, np. jabłek.